



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124

Delizia del Castello



Condimento alimentare aromatico, ottenuto dall'invecchiamento del mosto di uve, per 10 anni, in particolari botticelle di varie capacità e di diversi legni pregiati che cedono al prodotto, gradualmente nel tempo, una preziosa complessità di aromi.

Il condimento si presta ad aromatizzare le pietanze sia a crudo che aggiunto al termine della cottura.

Per i cibi crudi (verdure, carpacci ecc.) è consigliabile che l'aggiunta preceda l'olio, in modo che il suo aroma venga a pieno catturato dalla vivanda; sui cibi a cottura prolungata è buona regola aggiungerlo subito prima di toglierli dal fuoco; così come per le pietanze calde già disposte su piatto da portata, è indicato cospargere il condimento all'ultimo momento prima di servire in tavola.

Oltre agli accostamenti più "classici" (carni, salumi, verdure, pesci) il condimento è ottimo per esaltare salse, frutta fresca, gelati e cocktails.

Castello di Gabbiano

Via di Gabbiano, 22, 50020 Mercatale Val di Pesa (FI) Italy

Ph. 055.821053 Fax 055.8218082 | E-mail: castellogabbiano@castellogabbiano.it