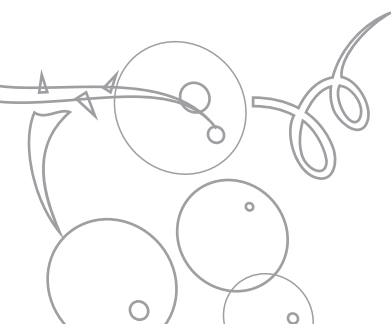


mister

麦斯特巴萨米克醋

100% 意大利原装进口



巴萨米克醋的历史

□ 巴萨米克醋是一种芳香陈醋，由浓缩的白葡萄(即酿酒葡萄)汁制成。巴萨米克醋已有六百多年的酿造历史，但直到 20 世纪 70 年代末因受到(意大利歌唱家)帕瓦罗蒂的盛赞才在意大利之外的地区流行开来。现在，巴萨米克醋是美国最畅销的醋，占到了超市食醋总销量的 45%。虽被冠以醋之名，它却完全不同于那种用来蘸薯条或是腌洋葱的醋。它却可以用来与草莓相佐，或当开胃酒来饮用。

巴萨米克醋的制作工艺

□ 将甜美的葡萄汁、葡萄皮和葡萄籽混合成的葡萄醪液置于敞口锅中煮，直至其减少到原量的二分之一。再将这种浓缩的醪液加入一排木桶里最大的一只中，存于这个夏季炎热、冬季多霜地区的非绝缘阁楼上。木桶大小各异，使用的木材也不尽相同，有橡树木、樱桃木、杜松木和桑树木。木桶不密封，以布遮盖顶部以便液体蒸发。每年，酿醋者都会向最大的桶内加入新的葡萄醪液，并将其中浓缩度更高的葡萄醪液移至第二大的木桶中，依此类推，最后于最小的桶中取出一两升年头最久的醋。这就是传统的巴萨米克醋。

巴萨米克醋功能特点

- 含有抗菌抗病毒成分，能有效治疗感染和外伤。
- 有助于提高胃蛋白酶的活性，提高新陈代谢。
- 可降低胆固醇。
- 具有抗氧化性，可延缓衰老。
- 含多种重要矿物质，可强健骨骼。
- 有助于预防贫血和疲劳。
- 有助于抑制食欲，因此有益于控制体重。

