

Wat met druivenmost?

Misschien dat sommige onder jullie het reeds kennen, maar voor mij – en ik ben toch ook redelijk actief in de keuken - was het nieuw.

Ik ontdekte in een Italiaanse supermarkt vorige week onderstaande product: mosto cotto.

Het wordt gemaakt van afgekookte druivenmost en gebruikt in diverse gerechten van salades tot desserts en zelfs in water als smaakmaker



In Sardinië noemt men het “Sapa” en het verschijnt soms ook in de rekken onder de naam “Vin Cotto” (of gekookte wijn). Misschien is het een leuk idee voor wijnbouwers om in kleine oplage toe te voegen aan je productengamma? Google maar eens even, je zal verbaasd zijn hoe veelzijdig dit product kan ingezet worden in de keuken...en zeg nu zelf: hoe leuk is dit in een cadeaumand!



Natuurlijk kan je niet al je most-restanten hierin verwerken.

Een andere oplossing hiervoor vind je achteraan de nieuwsbrief bij de zakelijke berichten.