

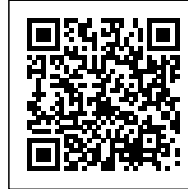


**MOSTOCOTTO - EINGEKOCHTER TRAUBEN-MOST**

**CHF 17.50 inkl. MwSt.**

**Collefrisio**

Volumen: 2.5 dl  
Gebiet: Abruzzo  
Rubrik: ITALIEN  
Traube:  
Jahr:  
Farbe:



---

**SKU:** 262

**Kategorien:** [Abruzzo - Abruzzan](#), [Essig / Aceto / Mosto cotto](#), [Italien](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Mostocotto (gekochter Traubenmost) wird in den gesamten Abruzzan hergestellt. Traditionell wird hierzu der Traubenmost der Montepulciano-Traube verwendet. Die Herstellung erfolgt in mehreren Schritten. Die Trauben werden mit üblichen Traubenpressen wie bei der Weinherstellung gepresst, der so gewonnene Most wird anschliessend filtriert, um ihn von Traubenhäuten und etwaigen Traubensamen zu befreien. Im Anschluss wird der geklärte Most zum Sieden gebracht und während etwa 8 Stunden auf kleiner Flamme auf ca. einen Viertel eingekocht, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Zubereitung von Mostocotto ist Teil einer jahrhundertealten bäuerlichen Tradition in den Abruzzan. Ein Beweis dafür ist, dass diese Zutat schon immer für die Zubereitung typischer Süßspeisen verwendet wurde. Der Mostocotto kann aber auch zur Zubereitung von Salaten und Obstsalaten, zu gereiftem Käse und zur Zubereitung von gegrilltem Fleisch verwendet werden.