

Lirah

AUSTRALIAN VINEGAR



澳洲巴薩米克醋



澳洲 Lirah 巴薩米克白酒醋 White

用澳洲現代方式詮釋歐洲經典巴薩米克醋。如同巴薩米克醋一樣適合各式料理使用，且料理中不影響到食物顏色。

風味 — 細緻、清爽帶有淡淡甜味



點綴擺盤
Garnish



調製沾醬
Sauce



菜餚調味
Flavour



醃製肉品
根莖蔬菜
Marinade

酸度 Acidity



甜度 Sweetness



年份 Age



濃度 Thickness



料理建議

海鮮佐以白酒醋烹調，提升料理層次與風味；或與特級初榨橄欖油搭配，成為夏日清爽沙拉盤淋醬。



澳洲 Lirah 巴薩米克醋 陳年橡木桶1年釀 Aged

Lirah 經典款巴薩米克醋，以 40 年陳年小橡木桶陳釀1年新鮮、口感清爽的巴薩米克醋。選用澳洲釀酒用的紅葡萄種。

風味 — 果香及新鮮度更勝義大利巴薩米克醋



點綴擺盤
Garnish



調製沾醬
Sauce



菜餚調味
Flavour



醃製肉品
根莖蔬菜
Marinade



料理建議

簡單搭配特級初榨橄欖油、搭配黃芥末及蒜末或是點綴於烤蔬菜上。



澳洲 Lirah 風味巴薩米克醋 蜂蜜 Honey

澳洲工匠等級巴薩米克醋，選用天然蜂蜜來增添稠度，使其風味濃稠甜美。

風味 — 濃稠清甜帶淡淡果香



點綴擺盤
Garnish



調製沾醬
Sauce



菜餚調味
Flavour



醃製肉品
根莖蔬菜
Marinade



點心烘培
Bake



優格點心淋醬
Dessert

酸度 Acidity



甜度 Sweetness



年份 Age



濃度 Thickness



料理建議

搭配特級初榨橄欖油沾麵包食用，或與醬油、香草與黃芥末點綴菜餚。



澳洲 Lirah 巴薩米克醋 濃稠型 Caramelised

選用澳洲優質紅葡萄酒，釀製工匠等級巴薩米克醋，增添焦糖使味道更加飽滿與美味。

風味 — 豐醇清甜



點綴擺盤
Garnish



調製沾醬
Sauce



菜餚調味
Flavour



醃製肉品
根莖蔬菜
Marinade



點心烘培
Bake



優格點心淋醬
Dessert

酸度 Acidity



甜度 Sweetness



年份 Age



濃度 Thickness



料理建議

倒入碎帕瑪森起司或淋在新鮮番茄上。
加入湯、燉菜、醬汁；燒烤時搭配洋蔥食用。



澳洲 Lirah 風味巴薩米克醋 蘋果 Apple

選用澳洲優質蘋果酒，釀製工匠等級蘋果風味巴薩米克醋，增添焦糖使味道更加飽滿與美味。

風味 — 濃稠清甜帶蘋果香氣



點綴擺盤
Garnish



調製沾醬
Sauce



菜餚調味
Flavour



醃製肉品
根莖蔬菜
Marinade



點心烘培
Bake



優格點心淋醬
Dessert

酸度 Acidity



甜度 Sweetness



年份 Age



濃度 Thickness



料理建議

豬肉、雞肉及野味調味；燒烤時
刷在雞肉、鴨肉上。



澳洲 Lirah 頂級陳年卡本內 紅葡萄酒醋 Grand Reserve Cabernet

卡本內紅葡萄酒醋為頂級陳年系列中最熱賣的一款。手工精選紅葡萄酒醋於美式橡木桶中陳釀四年，葡萄香氣飽滿凸顯，口感醇厚濃郁。



點綴擺盤
Garnish



調製沾醬
Sauce



菜餚調味
Flavour



醃製肉品
根莖蔬菜
Marinade



料理建議

與特級初榨橄欖油以1:2的比例調和，加入些許鹽巴與胡椒調味，也可以適當加入蒜末，調製成清爽的食材淋醬。



澳洲 Lirah 頂級陳年霞多麗 白葡萄酒醋 Grand Reserve Chardonnay

此款精心挑選的頂級陳年霞多麗葡萄酒醋，以橡木桶中釀製三年的霞多麗葡萄酒為基底，以醋和濃縮葡萄汁混合於美式橡木桶中陳釀四年，使其自然發酵出濃郁芳香的現代風格醋。



點綴擺盤
Garnish



調製沾醬
Sauce



菜餚調味
Flavour



醃製肉品
根莖蔬菜
Marinade



料理建議

煎烤完魚類或肉類後，加入精選霞多麗葡萄酒醋收汁，成就完美醬汁。