



< retour

Boissons

Porto



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Vins

Le porto est un vin produit dans la région de la ville éponyme. Lors de la fermentation, on ajoute de l'alcool afin de le stopper le processus afin de conserver une partie du sucre. Cette opération s'appelle le mutage. C'est la raison pour laquelle on dit que le porto est un vin muté.

Vieux porto : Lorsque le porto vieillit, il se bonifie en bouteille. Sa maturité peut atteindre 20

ans et parfois plus. Il doit être décanté avant d'être servi et consommé dans les 24 heures après le débouchage car il s'oxyde très vite.

Porto rouge :Variété de Porto utilisant des raisins noirs.

Porto blanc :Variété de Porto utilisant des raisins blancs.

Porto rouge :Variété de Porto utilisant des raisins noirs.

Porto blanc :Variété de Porto utilisant des raisins blancs.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	magnesium	calcium
136 kcal	0,14 g	9,81 g	10,70 mg	7,65 mg
sodium	phosphore	sucre	cuivre	zinc
6,70 mg	11,30 mg	9,81 g	0,89 mg	0,14 mg
fer	manganèse	vitamin B1	vitamin B2	vitamin B3
0,52 mg	0,12 mg	0,02 mg	0,01 mg	0,10 mg
vitamin B5				
0,03 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Foie gras aux truffes [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Poulet huli-huli [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Flan de foie gras [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Réduction de porto rouge [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Foie gras façon opéra, gelée de porto et chutney de figues [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Rillettes de canard [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Trifle à la pêche [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Foie gras de canard poêlé, fraises des bois et réduction de porto [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Soupe froide de melon et menthe [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15303>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15303>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-aux-truffes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/poulet-huli-huli>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/flan-de-foie-gras>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/reduction-de-porto-rouge>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-facon-opera-gelee-de-porto-et-chutney-de-figues>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/rillettes-de-canard>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/trifle-la-peche>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-de-canard-poele-fraises-des-bois-et-reduction-de-porto>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/soupe-froide-de-melon-et-menthe>