


## ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - BIO

**CHF 10.50** **inkl. MwSt.**

**Frantoi Redoro**

Inhalt: 500 ml
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Essig / Aceto / Mostocotto
Farbe: Dunkelbraun

**SKU:** I302510.050-3
**Kategorien:** Delikatessen, Essig / Aceto / Mosto cotto, Italien, Redoro, Veneto - Venetien

### PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Aceto Balsamico di Modena IGP von Redoro mit seinen 6% Säure ist ein vielschichtiger, ausgewogener und delikater Balsamessig, der aufgrund seiner Qualität und seinem ausgezeichneten Preis-/Leistungsverhältnis zu überzeugen vermag. Der kurz gereifte Balsamessig wird daher im Veneto von vielen Restaurants und Gastronomiebetrieben rund um den Gardasee eingesetzt. Er eignet sich hervorragend für sommerliche Salate und gegrilltes Gemüse, wird aber auch gerne beim Kochen zum Verfeinern von Saucen und  Marinaden verwendet.

Der Aceto Balsamico di Modena IGP wird aus Traubenmost von Lambrusco-, Sangioves-, Trebbiano-, Albana-, Ancellota-, Fortana- und Montuni-Trauben hergestellt, so wie es die Tradition vorschreibt.

**Säure:** 6%

**Zusammensetzung:** gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite