



**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, BLACK PEARL**

**CHF 52.00 inkl. MwSt.**

**Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l.**

Inhalt: 250 ml  
Region: Veneto / Italien  
Kategorie: Essig / Aceto

**Ausbau:** in Fässern aus Eichen-, Kirsch-, Akazien-, Maulbeer- und Kastanienholz



**SKU:** I302110.050-1-1-1-1

**Kategorien:** [Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l.](#), [Delikatessen](#), [Essig / Aceto / Mosto cotto](#), [Italien](#), [Veneto - Venetien](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Aceto Balsamico di Modena IGP Perla Nera (Black Pearl) ist das komplexeste Produkt der Classic Kollektion.

Die Struktur dieses Balsam Essigs zeichnet sich durch eine hohe Dichte und eine intensive Süsse am Gaumen aus. Die milde Säure harmonisiert perfekt mit dem stark aromatischen Finale. Edle Noten von Hölzern wie Eiche und fruchtige Noten von der Maulbeere sorgen für ein intensives Geschmackserlebnis.

Eine echte schwarze Perle für Geniesser zum Entdecken und Geniessen auf Braten und kräftigen Hauptgerichten.

**Ohne Zusatz von Karamell, aus 100% italienischen Trauben.**

**Passt zu:** gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse, Eiscreme, Obstsalaten, gekochtem Gemüse

**Ausbau:** in Fässern aus Eichen-, Kirsch-, Akazien-, Maulbeer- und Kastanienholz

**Säure:** 6%

**Dichte:** 1.35 kg/l

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