

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: I302110.050-1-1-1-1-1
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 harmoniert 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