

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, BLUE LABEL

CHF 34.00 inkl. MwSt.

Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l.

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

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

SKU: I302110.050-1-1
Kategorien: Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l., Delikatessen, Essig / Aceto / Mosto cotto, Italien, Veneto - Venetien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Aceto Balsamico di Modena IGP Etichetta Blu (Blue Label) ist am Gaumen dicht, weich und angenehm süss. Die richtige Wahl für alle die einen Balsam Essig wünschen, der nicht zu konzentriert oder zu süss ist. Die ausgewogene Säure steht in perfekter Harmonie mit der anfänglichen Süsse. Am Gaumen werden insbesondere die aromatischen Noten des Traubenmostes, sowie die Noten der verwendeten Hölzer wie Kirsche, Eiche, Maulbeere, Akazie und Kastanie geschätzt. Es lohnt sich, diesen Balsam Essig in der Küche zum Verfeinern von rotem Fleisch zu verwenden, ihn auf einem Risotto oder zu Splittern von gereiftem Käse (z.B. einem guten Grana, Sbrinz oder Parmesan) zu servieren.

Ohne Zusatz von Karamell, aus 100% italienischen Trauben.

Passt zu: gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse, Obstsalat, frischen Nudeln, gekochtem Gemüse

Ausbau: in Fässern aus Kirsch- , Eichen-, Maulbeer-, Akazien- und Kastanienholz
Säure: 6%
Dichte: 1.30 kg/l

Zusammensetzung: gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite