



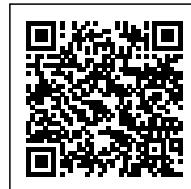
**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, BRONZE LABEL**

**CHF 40.00 inkl. MwSt.**

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

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

**Ausbau:** in Fässern aus Wachholderholz



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

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

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Aceto Balsamico di Modena IGP Etichetta Bronzo (Bronze Label) ist dicht und angenehm süß am Gaumen. Die finale Säure harmoniert perfekt mit der Süße und den aromatischen Noten des Wachholderholzes, in welchem dieser subtile Balsam Essig ausgebaut wurde.

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

**Passt zu:** gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse, frischer Pasta

**Ausbau:** in Fässern aus Wachholderholz

**Säure:** 6%

**Dichte:** 1.30 kg/l

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