



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 Wacholderholz



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 harmonisiert perfekt mit der Süsse und den aromatischen Noten des Wacholderholzes, 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 Wacholderholz

Säure: 6%

Dichte: 1.30 kg/l

Zusammensetzung: gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite