

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 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 Wacholderholz
Säure: 6%
Dichte: 1.30 kg/l

Zusammensetzung: gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite