



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, GOLD LABEL

CHF 46.00 inkl. MwSt.

Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l.

Inhalt: 250 ml

Region: Veneto / Italien

Kategorie: Essig / Aceto

Ausbau: in Fässern aus Kirschholz



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

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der 2005 eingeführte Aceto Balsamico di Modena IGP Etichetta Oro (Gold Label) gehört heute zu den beliebtesten und meistgeschätzten Produkten der Acetaia La Vecchia Dispensa.

Die Struktur dieses edlen Balsamicos ist geprägt durch seine hohe Dichte, zeichnet sich aber insbesondere durch seine filigrane Komplexität und Geschmeidigkeit am Gaumen aus. Die subtile finale Säure gleicht perfekt die süssen Honignoten aus. Im Abgang dann schliesslich die präsenten fruchtigen Noten des Kirschholzes.

Die hohe Dichte dieses edlen Balsam Essigs ermöglicht auch eine breite Anwendung in der Küche. Er ist hierbei auch nicht zwingend mit gekochten Speisen zu kombinieren oder als Reduktion einzusetzen. Er ist der ideale Begleiter zu Erdbeeren oder Eiscreme. Sie werden diesen Balsamico lieben.

Ohne Zusatz von Karamell, aus 100% italienischen Trauben.

Passt zu: gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse, Eiscreme, Obstsalaten, Fisch, gekochtem Gemüse

Ausbau: in Fässern aus Kirschholz

Säure: 6%

Dichte: 1.35 kg/l

Zusammensetzung: gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite