



ACETO BALSAMICO DI MODENA - OLD

CHF 41.00 inkl. MwSt.

Fondo Montebello S.R.L.

Inhalt: 250 ml
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Aceti
Farbe: Dunkelbraun



SKU: I302510.050-1

Kategorien: [Delikatessen](#), [Essig / Aceto / Mosto cotto](#), [Italien](#), [Veneto - Venetien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Aceto Balsamico di Modena IGP von Fondo Montebello S.R.L. mit seinen 6% Säure ist ein eleganter, ausgewogener und delikater Balsamessig, der aufgrund seiner Qualität zu überzeugen vermag. Er eignet sich hervorragend zu Mozzarella, Burrata, Grillgemüse, aber auch zum verfeinern von Desserts wie Vanille Eis, zu Erdbeeren und Pfirsichen.

Dieser Aceto Balsamico di Modena wird aus Traubenmost von Trebbiano-Trauben hergestellt. Fondo Montebello produziert nach alter Tradition und füllt die Aceti immer wieder in verschiedene Fässer unterschiedlicher Holzarten wie Kirsch- Kastanien-, Eschen- Wacholder- und Maulbeerholz um.

Säure: 6%

Zusammensetzung: gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite