

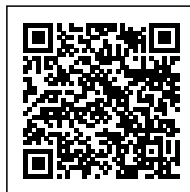
**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, BIO - FOGLIA ORO**

CHF 29.00 - CHF 41.00 Preisspanne: CHF 29.00 bis
CHF 41.00 inkl. MwSt.

Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l.

Inhalt: 250 ml / 500 ml
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Essig / Aceto

Ausbau: in Fässern aus Eichenholz



SKU: I302110.050-1

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Bio Aceto Balsamico di Modena IGP zeichnet sich durch seine hohe Dichte, seine Fülle und Weichheit am Gaumen aus.

Die subtile finale Säure gleicht perfekt die süssen Honignoten aus. Im Abgang aromatische Noten nach gekochten Früchten. Er passt perfekt zu gereiftem Käse, rotem Fleisch, Risotto, Obst und Eis.

Ohne Zusatz von Karamell, aus 100% italienischen Trauben.

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

Ausbau: in Fässern aus Eichenholz

Säure: 6%

Dichte: 1.32 kg/l

Zusammensetzung: gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite