



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, BIO - FOGLIA ORO

CHF 29.00 - CHF 41.00Price range: CHF 29.00 through 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