



BALSAMICO PERLEN MIT ACETO BALSAMICO DI MODENA

CHF 14.00 inkl. MwSt.

Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l.

Inhalt: 50 g

Region: Veneto / Italien

Kategorie: Essig / Aceto



SKU: I302110.050-1-1-1-1-1-2-1-1-2-1

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Balsamico-Perlen sind kleine, weiche Kügelchen, die feinen Aceto Balsamico di Modena umschließen.

Optisch erinnern sie an Kaviar – doch diese kleinen Perlen sind wahre Geschmacksexplosionen mit intensivem Balsamico-Aroma.

Hergestellt werden sie durch ein modernes Verfahren der Molekularküche, die sogenannte Sphärifikation – eine innovative Art, den hochwertigen Balsamico von La Vecchia Dispensa ganz neu zu genießen.

Passt zu: Mittelreifer und reifer Käse, Eiscreme, frischem Gemüse und Salat, Fisch und Eier

Zusammensetzung: 80 % Aceto Balsamico di Modena g.g.A. (Weinessig*, gekochter Traubenmost*), Wasser, Geliermittel: Cellulosegummi, Calciumchlorid, Natriumalginat

Allergene: Enthält Sulfite*

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml:

Energie: 141 kcal / 602 kJ

Fett: 0 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 33 g

davon Zucker: 33 g

Eiweiß: 0,1 g

Salz: 0,03 g

*aus kontrolliert biologischem Anbau