



SAUERKIRSCHEN IN ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

CHF 9.50 inkl. MwSt.

Le Tamerici

Inhalt: 220 g

Region: Lombardia / ITALIEN

Kategorie: Mostarda / Marmelade / Kompott



SKU: 303-1-1-2-2-4-1-1-1

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Kompott](#), [Lombardia -
Lombardei](#), [Mostarda / Kompott / Brotaufstrich](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Diese Komposition aus schwarzen Kirschen (Amarenen) und traditionellem Balsamico-Essig aus Modena I.G.P. vereint süße und säuerliche Aromen auf wunderbare Weise. Die Amarenen sind sorgfältig in einem handwerklichen Prozess zubereitet und mit dem edlen Aceto Balsamico di Modena I.G.P. verfeinert, wodurch eine harmonische Balance zwischen Fruchtigkeit und der charakteristischen Säure des Balsamicos entsteht. Diese Komposta eignet sich perfekt als Begleiter zu reifem Käse, insbesondere zu Blauschimmel- oder Ziegenkäse, passt aber auch hervorragend zu Fleischgerichten wie Entenbrust oder Wild. Ihre vielseitige Verwendung macht sie zu einem unverwechselbaren Genuss für Gourmets.

Passt zu:

Sehr jungem Käse, speziell Ziegenkäse, Frischkäse, Schokoladenpudding, Panna Cotta, bayerische Zimtcreme oder zum klassischen Eis mit Rahm (Sahne).

Zutaten: Sauerkirschen 60%, Zucker, Balsamessig "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."

Enthält Schwefeldioxid. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.