PLATINUM - ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO

CHF 15.80 **inkl. MwSt.**

Frantoi Redoro

Inhalt: 500 ml
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Essig / Aceto / Mostocotto
Farbe: Dunkelbraun

SKU: I302510.050-2
Kategorien: Delikatessen, Essig / Aceto / Mosto cotto, Italien, Redoro, Veneto - Venetien

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Platinum Aceto Balsamico di Modena IGP von Redoro

Der gereifte Balsamico-Essig "Platinum" von Redoro ist das Ergebnis einer jahrhundertealten Tradition, die die italienische Kochkunst zelebriert wird. Dieses kostbare Produkt wird durch eine langsame Gärung und Reifung ausgewählter Traubenmoste gewonnen und bietet einen reichen und umhüllenden Geschmack. Mit seinen 5.5 % Säure ist dieser gereifte Balsamessig perfekt um jedes Gericht zu verfeinern.

Der Aceto Balsamico di Modena IGP wird aus Traubenmost von Lambrusco-, Sangioves-, Trebbiano-, Albana-, Ancellota-, Fortana- und Montuni-Trauben hergestellt, so wie es die Tradition vorschreibt.

Säure: 5.5 %

Zusammensetzung: gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite