

Aceto Balsamico di Modena Gourmet IGP - 5 grappoli



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Aceto balsamico di Modena I.G.P. Gourmet – 5 grappoli – to wyjątkowy ocet balsamiczny o gęstej, kremowej konsystencji, ciemno-brązowym głębokim kolorze i pełnym, harmonijnym smaku. Wyczuwalne w smaku charakterystyczne lekkie nuty drewna zawdzięcza dwumiesięcznemu okresowi leżakowania w dębowych beczkach.

Sugestie

Wspaniale podkreśla smak świeżych i gotowanych warzyw, łososia, kurczaka, białych mięs, bresaoli, pizzy, carpaccio z mięsa oraz rukoli.

Dane techniczne

Składniki:	gotowany moszcz winogronowy*, ocet winny*. *Zawiera SIARCZYNY.
Kwasowość:	6%
Opakowanie:	butelka szklana z ciemnego szkła
Pojemność:	250 ml



Sposób przechowywania: W suchym i chłodnym miejscu, z dala od źródeł światła i ciepła.

Kraj pochodzenia: Włochy

Alergeny

SIARCZYNY