

# 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