



**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, BIO**

**CHF 28.00 inkl. MwSt.**

**Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l.**

Inhalt: 250 ml

Region: Veneto / Italien

Kategorie: Essig / Aceto



**SKU:** I302110.050-1

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

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Bio Aceto Balsamico di Modena IGP zeichnet sich durch seine hohe Dichte, seine Fülle und Weichheit am Gaumen aus.

Die subtile finale Säure gleicht perfekt die süssen Honignoten aus. Im Abgang aromatische Noten nach gekochten Früchten. Er passt perfekt zu gereiftem Käse, rotem Fleisch, Risotto, Obst und Eis.

**Ohne Zusatz von Karamell, aus 100% italienischen Trauben.**

**Passt zu:** gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse, Eiscreme, Obstsalaten, frischer Pasta, gekochtem Gemüse

**Ausbau:** in Fässern aus Eichenholz

**Säure:** 6%

**Dichte:** 1.32 kg/l

**Zusammensetzung:** gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite