



AMARONCETO, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

CHF 10.50 inkl. MwSt.

Frantoi Redoro

Inhalt: 500 ml

Region: Veneto / Italien

Kategorie: Essig / Aceto / Mosto Cotto



SKU: I302110.050

Kategorien: [Delikatessen](#), [Essig / Aceto / Mosto cotto](#), [Italien](#), [Redoro](#), [Veneto - Venetien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Aceto Balsamico di Modena IGP von Redoro mit seinen 6% Säure ist ein vielschichtiger, ausgewogener und delikater Balsamessig, der aufgrund seiner Qualität und seinem ausgezeichneten Preis-/Leistungsverhältnis zu überzeugen vermag.

Ausbau im Amarone-Fass?

Der kurz gereifte Balsamessig wird daher im Veneto von vielen Restaurants und Gastronomiebetrieben rund um den Gardasee eingesetzt. Er eignet sich hervorragend für sommerliche Salate und gegrilltes Gemüse, wird aber auch gerne beim Kochen zum Verfeinern von Saucen und Marinaden verwendet.

Säure: 6%

Zusammensetzung: gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite