

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 'L'ACETAIA DI NONNO GUIDO'



CODICE	93416
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	250 ml

Aceto cremoso, simbolo della tradizione modenese del fare Balsamico

DESCRIZIONE	Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto con mosto d'uva cotto e aceto di vino, nelle proporzioni perfette per un aceto da intenditori, invecchiato almeno 10 anni
ASPETTO	Di colore brillante, cremosissimo al palato
SAPORE	Dolce e caramellato, con un'evoluzione di acidità equilibrata e armonica
PRODUTTORE	BG Villa Bisini Gambetti - Modena (MO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo prodotto ha ricevuto il certificato di eccellenza "Merano Culinaria Award 2016"
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Indicato sia per l'uso quotidiano, come condimento, ma anche per finire piatti caldi o come abbinamento. È particolarmente indicato con i formaggi o per creare fantasiosi abbinamenti con verdure grigliate, frutta e gelati

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.