



Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico

Acetaia Malpighi

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| Type | Vinaigre balsamique |
| Origine | Culinaria, Aceto Balsamico |
| Producteur | Acetaia Malpighi Modena |
| Contenu | 25 cl |
| Numéro d'article | 82920819 |

Commentaires

Flacon en verre de 100 ml conçu par Giorgetto Giugiaro, étui blanc Malpighi, bouchon doseur TIC et livre de recettes.

Recommandation culinaire

A déguster cru avec des plats de viande et de poisson, des fromages (frais et affinés), des desserts, des fraises, des salades de fruits, des glaces artisanales et des flocons de chocolat noir. Excellent sous sa forme pure, en digestif. Exclusivement avec des cuillères en porcelaine blanche ou en plastique.

Notes de dégustation

Une sélection exclusive de vinaigres balsamiques traditionnels de Modène, vieillis longtemps dans de vieux fûts en bois de cerisier, dont les propriétés confèrent au produit douceur et nuances de saveur douces. La sélection est disponible en série limitée.