



Aceto Balsamico di Modena IGP Oro

Acetaia Malpighi

Type	Vinaigre balsamique
Origine	Culinaria, Aceto Balsamico
Producteur	Acetaia Malpighi Modena
Contenu	25 cl
Numéro d'article	82615815

Commentaires

Élaboré avec du moût de raisins de nos vignes et du vinaigre de vin de notre production, vieilli en fûts de chêne. Goût rond et intense, acidité équilibrée, haute densité. 100% NATUREL, sans caramel, colorants ou additifs. Ingrédients : 80% de moût cuit, 20% de vinaigre de vin.

Recommandation culinaire

Parmigiano Reggiano et flocons de poire, fraises fraîches, risottos et coquilles Saint-Jacques, foie gras, crêpes aux fleurs de courgettes, carpaccio de viande et tartare de poisson, sushi et sashimi.