



Aceto Balsamico Ex. Ve. Ermes Modena DOP

Acetaia Malpighi

Type	Vinaigre balsamique
Origine	Culinaria, Aceto Balsamico
Producteur	Acetaia Malpighi Modena
Contenu	100 ml
Numéro d'article	82619819

Commentaires

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

Recommandation culinaire

Cru, sur flocons de parmesan, fraises fraîches, risotto, foie gras, carpaccio de viande et tartare de poisson. Pour parfumer les sauces des viandes cuites, des légumes grillés et cuits, des fromages affinés, des glaces vanille maison et du chocolat noir. Parfait sous sa forme pure, en digestif.

Notes de dégustation

Vinaigre balsamique traditionnel de Modène DOP extra vieux, produit en édition limitée et signé personnellement par Ermes Malpighi. Un produit extraordinairement précieux, très dense, au goût rond et au parfum intense, vieilli longuement en fûts de bois les plus nobles.