



Aceto Balsamico Extravecchio Modena DOP

Acetaia Malpighi

Type	Vinaigre balsamique
Origine	Italie
Producteur	Acetaia Malpighi Modena
Contenu	100 ml
Numéro d'article	82618819

Commentaires

Flacon en verre de 100 ml conçu par Giorgetto Giugiaro, coffret du Consortium des Producteurs Ancient Acetaia, bouchon doseur TIC et livre de recettes.

Recommandation culinaire

Parfait à déguster en gouttes avec des cuillères à café en porcelaine blanche ou en plastique (mais pas en aluminium) en fin de repas en digestif. Il s'avère à son meilleur lorsqu'il est utilisé cru et versé en petites gouttes sur des flocons de parmesan, des fraises fraîches, de la glace à la vanille. C'est un ingrédient original pour des cocktails sophistiqués. Il ne masque pas les arômes, mais les souligne.

Notes de dégustation

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène DOP avec des caractéristiques de vieillissement de plus de 25 ans. D'un goût tout à fait harmonieux et mature, il se caractérise par sa haute densité et son parfum intense et persistant.