



Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico

Acetaia Malpighi

Tipo	Aceto balsamico
Origine	Italia
Produttore	Acetaia Malpighi Modena
Contenuto	25 cl
Articolo n.	82920819

Annotazioni

Bottiglia in vetro da 100 ml disegnata da Giorgetto Giugiaro, astuccio Malpighi bianco, tappo dosatore TIC e ricettario.

Abbinamenti

Da gustare a crudo con piatti di carne e pesce, formaggi (freschi e stagionati), dolci, fragole, macedonie, gelato artigianale e scaglie di cioccolato fondente. Ottimo puro, come digestivo. Esclusivamente con cucchiari in porcellana bianca o plastica.

Note di degustazione

Una selezione esclusiva di aceti balsamici tradizionali di Modena, lungamente invecchiati in vecchie botti di legno di ciliegio, le cui proprietà conferiscono al prodotto dolcezza e morbide sfumature di sapore. La selezione è disponibile in una serie limitata.