



Aceto Balsamico di Modena IGP Oro

Acetaia Malpighi

Tipo	Aceto balsamico
Origine	Culinaria, Aceto Balsamico
Produttore	Acetaia Malpighi Modena
Contenuto	25 cl
Articolo n.	82615815

Annotazioni

Prodotto con mosto di uve dei nostri vigneti e aceto di vino di nostra produzione, invecchiato in botti di rovere. Gusto rotondo e intenso, acidità equilibrata, alta densità. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi. Ingredienti: 80% mosto cotto, 20% aceto di vino.

Abbinamenti

Scaglie di Parmigiano Reggiano e pere, fragole fresche, risotti e capesante, foie gras, frittelle con fiori di zucca, carpacci di carne e tartare di pesce, sushi e sashimi.