



Aceto Balsamico di Modena IGP Platino

Acetaia Malpighi

Tipo	Aceto balsamico
Origine	Culinaria, Aceto Balsamico
Produttore	Acetaia Malpighi Modena
Contenuto	25 cl
Articolo n.	82616816

Annotazioni

Il prodotto di punta della nostra linea Aceto Balsamico di Modena IGP, ottenuto da mosto d'uva dei nostri vigneti e solo il 10% di aceto di vino di nostra produzione. Invecchiato a lungo in botti di rovere. 100% NATURALE, privo di caramello, coloranti o additivi.

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.