



Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico

Acetaia Malpighi

Typ	Aceto Balsamico
Herkunft	Italien
Produzent	Acetaia Malpighi Modena
Inhalt	25 cl
Artikel-Nr	82920819

Bemerkungen

100 ml Glasflasche, entworfen von Giorgetto Giugiaro, Malpighi weisses Etui, Messkappe TIC und Rezeptbuch.

Passt zu

Roh zu Fleisch- und Fischgerichten, Käse (frisch und gereift), Desserts, Erdbeeren, Obstsalaten, handwerklich hergestelltem Eis und dunklen Schokoladenflocken zu genießen. Ausgezeichnet in Reinform, als Digestif. Ausschliesslich mit weissen Porzellan- oder Plastiklöffeln.

Degustationsnotizen

Eine exklusive Auswahl an traditionellem Balsamico-Essig aus Modena, der lange Zeit in alten Kirschholzfässern gereift ist, deren Eigenschaften dem Produkt Süsse und weiche Geschmacksuntertöne verleihen. Die Auswahl ist in einer limitierten Serie erhältlich.