



# Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato

Acetaia Malpighi

<b>Typ</b>	Aceto Balsamico
<b>Herkunft</b>	Culinaria, Aceto Balsamico
<b>Produzent</b>	Acetaia Malpighi Modena
<b>Inhalt</b>	25 cl
<b>Artikel-Nr</b>	82616848

## Bemerkungen

Das Topprodukt aus unseren Aceto Balsamico di Modena IGP Sortiment. Hergestellt aus Traubenmost aus unseren Weinbergen und nur 10% Weinessig aus unserer Produktion. Lange Zeit in Eichenfässern gereift. 100% NATÜRLICH, frei von Karamell, Farbstoffen oder Zusatzstoffe.

## Passt zu

Parmigiano Reggiano und Birnenflocken, frische Erdbeeren, Risottos und Jakobsmuscheln, Foie Gras, Pfannkuchen mit Zucchini Blüten, Fleisch carpaccio und Fischtatar, Sushi und Sashimi.