



Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato

Acetaia Malpighi

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