



# Aceto Balsamico Extravecchio Modena DOP

Acetaia Malpighi

<b>Typ</b>	Aceto Balsamico
<b>Herkunft</b>	Culinaria, Aceto Balsamico
<b>Produzent</b>	Acetaia Malpighi Modena
<b>Inhalt</b>	100 ml
<b>Artikel-Nr</b>	82618819

## Bemerkungen

100 ml Glasflasche entworfen von Giorgetto Giugiaro, Box des Konsortiums der Produzenten Ancient Acetaie, Messkappe TIC und Rezeptbuch.

## Passt zu

Perfekt, um in Tropfen mit weissen Porzellan- oder Plastik- (aber nicht Aluminium-) Teelöffeln am Ende der Mahlzeit als Digestif genossen zu werden. Er gibt das Beste von sich, wenn er roh verwendet und in kleinen Tropfen auf Parmesan- Käseflocken, frische Erdbeeren, Vanilleeis gegossen wird. Er ist eine originelle Zutat für raffinierte Cocktails. Er überdeckt die Aromen nicht, sondern hebt sie hervor.

## Degustationsnotizen

Traditioneller Balsamico-Essig aus Modena DOP mit Charakteristiken der Reifung von mehr als 25 Jahren. Mit einem völlig harmonischen und reifen Geschmack, zeichnet er sich durch seine hohe Dichte und den intensiven und anhaltenden Duft aus.