



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP "AFFINATO"
100ML

SKU: 1887



Balsamvinäger, lagrad minst 12 år

Glas 100 ml x 6

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Balsamvinäger, lagrad minst 12 år

Glas 100 ml x 6





Ingredienser: kokt druvmust av traditionella druvor från Modena. Innehåller: icke tillsatta **sulfit**.

Från Modena - till hela världen

Tillverkad av kokt druvmust av traditionella druvor från Modena. Lagrad i trätunna - "Affinato" lagrad minst 12 år.

Den kännetecknas av sin delikata och intensiva doft. Behagliga och harmoniska surhet. Dess intensivt bruna färg, dess ättiksarom med toner av trä och dess söta och balanserade smak.

År 2009 registrerades l'Aceto Balsamico di Modena som IGP av EU.

