

BALSAMICO SUA MAESTÀ DENSO DOLCE BELLEI IGP 250ML

SKU: 13514

Storlek: 250 ml
Karaktär: Ljus och tät, mörkt brun. Lätt syra och trätoner, som skapar en rik och harmonisk organoleptisk profil.
Surhet: 4%.
Densitet: 1.35
Servering: Perfekt till grillat kött, kokta grönsaker, parmesan, vaniljglass och frukt.
Sua Maestà Denso Dolce från Modena belönades som den mest innovativa produkten i kategorin vinäger och dressing vid Fancy Food 2019 i New York.

PRODUKT BESKRIVNING

Sua Maestà Denso Dolce

Exklusiv Balsamico - som Bellei har producerat sedan företagets start - endast den högsta kvaliteten på kokt druvmust - för att få en tät densitet på 1.35 och med en intensiv arom och måttlig syrahalt på 4%. Den åldras på ekfat och är en blandning av druvmust, vinäger och balsamvinäger - och ger en exklusiv touch till dina maträtter - genom sin milda syra och träiga toner som skapar en harmonisk och rik smakprofil.
”Sua Maestà Denso Dolce di Modena” belönades som den mest innovativa produkten i kategorin Vinegars & Dressing på Fancy Food 2019 i New York.
Passar perfekt till: grillat kött, kokta grönsaker, parmesan, vaniljglass och frukt. Glasflaskan är försedd med en tygduk med en karta över Modena, en ikonisk Bellei-finish, som är handgjord med samma duk som används på faten i fatlagringen.

Ingredienser: Kokt druvmust, vinäger, Balsamvinäger Modena IGP 5% (kokt druvmust, vinäger). Innehåller **sulfiter**.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1434 kJ / 337 kcal
Fett	<0,1 g
- varav mättade fettsyror	<0,1 g
Kolhydrater	81,0 g
- varav sockerarter	81,0 g
Protein	0,6 g
Salt	0,0 g