Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Affinato

Compania del Montale

Typ	Essig, Öl
Herkunft	Culinaria, Aceto Balsamico
Produzent	Montale
Spezifikation	Biologisch
Artikelnummer	83092100

Beschreibung

Der Aceto Balsamico tradizionale aus Modena wird, bevor er in den Verkauf kommt, mindestens 12 Jahre lang in kleinen, aus verschiedenen Holzarten gefertigten Fässern gealtert und dann durch die Kommission der zertifizierten Verkoster bewertet. Den Aceto Balsamico di Modena DOP gibt es in den zwei Qualitätsstufen "affinato" (mindestens 12-jährig) oder "extra vecchio" (mindestens 25-jährig).

Passt zu

Geeignet zum Würzen von grilliertem Fleisch, Geflügel, verschiedenstem Gemüse und für Balsamico Saucen.