



GOURMET

Exklusive Gaumenfreude

Unser Aceto Balsamico di Modena ggA in der 250 ml Flasche ist eine ganz besondere Delikatesse und zeichnet sich durch seine außerordentliche Qualität aus. Er reift behutsam im Eichenfass heran und erlangt durch diese spezielle Lagerung einen herausragenden süßen Geschmack, bei einer angenehm dichten Konsistenz.

Aufgrund seiner ausgewogenen Geschmacksnote eignet er sich perfekt zum Verfeinern von Fleisch- und Fischgerichten, gekochtem Gemüse, Salaten sowie Antipasti. Auch lässt er sich bei Desserts gut zum Garnieren einsetzen, insbesondere bei Vanilleeis oder Erdbeeren.



Aceto Balsamico di Modena ggA

6 % Säure

ZUTATEN: Weinessig, konzentrierter Traubensaft. Allergene: Sulfite.

VERWENDUNG: zum Verfeinern von Gerichten, insbesondere von Salaten und kalten Vorspeisen.

VERPACKUNG

Flasche 250 ml

ART.-NR.

612401





L'Originale di Modena

Aceto Balsamico di Modena ggA wird nach traditioneller Art in seiner Heimat Italien hergestellt, seine Trauben stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Aceto Balsamico di Modena ggA zeichnet sich durch einen aromatischen, unverwechselbaren Duft, einen süßsauren Geschmack und die dunkelbraune Farbe aus.

Aceto Balsamico di Modena ggA harmoniert bestens als klassische Salatmarinade in Kombination mit Olivenöl, eignet sich aber auch zum Verfeinern von warmen und kalten Gerichten.



Aceto Balsamico di Modena ggA

aus kontrolliert biologischem Anbau
6 % Säure

ZUTATEN: Rotweinessig, konzentrierter Traubensaft.

VERWENDUNG: zu Salaten in Kombination mit Olivenöl.

VERPACKUNG	ART.-NR.
Flasche 500 ml	611001

