



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Bottiglia Cubica con tappo versatore 250 ml

Denso e lucente, dal sapore agrodolce, il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP ha un colore scuro intenso, un profumo fresco e risulta poco aggressivo grazie ai tanti anni di maturazione. I profumi persistenti e i sapori spiccati nascono dal prolungato invecchiamento in botti di rovere che non vengono mai svuotate completamente, in modo tale da garantire un circolo continuo di aromi e caratteristiche straordinarie. Il dolce sapore del mosto cotto acquista un retrogusto piacevolmente legnoso, per donare al palato quel gusto eccelso tanto amato. Indispensabile in cucina, si presta perfettamente anche alla realizzazione di ricette più raffinate e complesse.

È un prodotto 100% naturale. Non contiene conservanti, coloranti, addensanti ne' solfiti aggiunti.

