

Italienska smaker sedan 1999



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
"EXTRAVECCHIO" 100ML

SKU: 8123



Balsamvinäger, lagrad minst 25 år

Glas 100 ml x 6

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Balsamvinäger, lagrad minst 25 år

Glas 100 ml x 6



Italienska smaker sedan 1999



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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi

Fett

- varav mättade fettsyror

Kolhydrater

- varav sockerarter

Fibrer

Protein

Salt

Från Modena - till hela världen

Tillverkad av kokt druvmust av traditionella druvor från Modena. Lagrad i trä tunna - "Extravecchio" lagrad minst 25 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.

