

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Dieser Essig wird durch die Kombination von konzentrierten Most erhalten, aus Trauben von Lambrusco von Sorbara DOC und Weinessig, die durch die teilweise Ansäuerung des gleichen erhalten. DUE VITTORIE FAMIGLIA reift in Eichenfässern vor Abfüllung.

Das Rezept, das eifersüchtig bewacht wird, erlaubt die Produktion eines außerordentlichen Essigs, der in begrenzten Angebot auf den Markt vorgeschlagen wird. Die dunkle Bernsteinfarbe, das intensive Aroma, der ausgewogene Geschmack zwischen der Süße und der Säure, die Dichte und die Klarheit, machen es einen einzigartigen Balsamico.

Keine Farbstoffe, Konservierungsmittel und Sulfite, l'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP RISERVA

FAMIGLIA drückt Respekt für die Natur und Ihre Produkte, die Erhaltung den alten Anlagen und eine Leidenschaft für die Geschmacksrichtungen.

