

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Gran Riserva, 250 ml

Fattoria Estense, Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Gran Riserva Oro Gold 250ml – Der Inbegriff von Tradition und Eleganz

Lassen Sie sich von der Fattoria Estense Gran Riserva verzaubern, einem Aceto Balsamico di Modena, der mit seiner Intensität und seinem reichen Geschmacksprofil jeden kulinarischen Enthusiasten begeistert.

Ausdrucksstarke Reife:

Samtige Dichte: Eine beeindruckende Konsistenz mit einer Dichte von 1,34, die für eine luxuriöse Mundfühlung sorgt

Holzige Nuancen: Ein intensiver Duft, der die lange Reifung in Holzfässern widerspiegelt und Tiefe verleiht

Gekochter Traubenmost: Die Süße des gekochten Traubenmosts ergänzt die holzigen Aromen und sorgt für ein komplexes Geschmackserlebnis

Ohne künstliche Zusätze: Frei von Zuckerfarbstoffen, um die natürliche Essenz und Reinheit zu bewahren

Produktbeschreibung:

Die Gran Riserva von Fattoria Estense ist eine Auswahl für wahre Kenner, die den Balsamessig nicht nur als Würzmittel, sondern als einen wesentlichen Bestandteil eines jeden kulinarischen Werks schätzen. Jede Flasche dieser 250ml Gran Riserva verkörpert die Handwerkskunst und die Jahrhunderte alte Tradition der Balsamico-Herstellung in Modena. Der ausgewogene süß-saure Geschmack eignet sich hervorragend, um Salate zu verfeinern, Fleisch zu glasieren oder Desserts eine unerwartete Tiefe zu verleihen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfid

Ja