

Condimento all' Aceto di Balsamico di Modena IGP Lampone

ReModena |

Das Zusammenspiel von im Eichenfass gereiftem Balsamico und Himbeersaft! Eine fruchtige Alternative zum klassischen Balsamico.
Die volle Himbeere sorgt für ein angenehmes Süße-Säure-Spiel.
Einfach lecker!

Speiseempfehlung

Als Dressing im Spargelsalat aber auch für Desserts ein Hit.

Sensorik

Farbe himbeerrot

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Produzent

ReModena ist ein Betrieb aus Modena, dem Gebiet das weltweit für die Herstellung von Aceto Balsamico bekannt ist. Die Zutaten für die Essige kommen ausschließlich aus dem Eigenanbau und werden schonen verarbeitet. In den Produkten kommen weder Farbstoffe noch Konservierungsstoffe oder Verdickungsmittel zum Einsatz. Ergebnis sind besondere Produkte, die mit dem Biosiegel zertifiziert sind.

VR ACETI srl | Via Eraclito 5/7 | 41012 Carpi (MO)

