

Condimento all' Aceto di Balsamico di Modena IGP Lampone

ReModena |

Der Condimento all' Aceto di Balsamico di Modena IGP Lampone ist der ein Weißweinessig mit Himbeere von ReModena aus Capri, Emilia Romagna. Der IGP-Schutz stellt die Herkunft des Produkts sicher und kennzeichnet die traditionelle Herstellung im Modena Gebiet. Genauer werden für den Weißwein Trebbiano Trauben verarbeitet, welche, zusammen mit Weinessig und Himbeersaft, von einer Reifezeit in Eichenfässern profitieren. Es entsteht eine fruchtige Alternative zum klassischen Balsamico, bei der die volle Himbeere für ein angenehmes Süße-Säure-Spiel sorgt. Das intensive Aroma des Himbeeressigs bringt sich hervorragend in Dressings für Salate ein, verleiht Marinaden eine besondere Note und kann auch in Desserts oder Getränken verwendet werden.



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)

