Condimento bianco all' Aceto di Balsamico di Modena IGP BIO

ReModena |

Der Condimento bianco all' Aceto di Balsamico di Modena IGP BIO ist der biologische Weißweinessig von ReModena aus Capri, Emilia Romagna. Das gelbe Wachssiegel auf jeder Flasche garantiert die Qualität, für die ReModana weltweit bekannt ist. Der IGP-Schutz stellt die Herkunft des Produkts sicher und kennzeichnet die die traditionelle Herstellung im Modena Gebiet. Genauer werden für den Weißwein Trebbiano Trauben verarbeitet, welche, zusammen mit Weinessig, von einer Reifezeit in Eichenfässern profitieren.



Der Condimento bianco überzeugt mit einem wunderbaren Süße-Säure-Spiel. Die Aromatik ist frisch und dominiert von der Säure, am Gaumen siegt die Süße. Er zeichnet sich aus durch seine helle, strohgelbe Farbe und eine, in den Holzfässern entstandene, ausgewogene Struktur. Perfekt zu sommerlichen Salaten oder zum Aufpeppen von Chicoree.

Sensorik

Farbe goldgelb

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)