

Condimento di Mela all' Aceto Balsamico di Modena IGP BIO

ReModena |

Der Condimento di Mela all' Aceto Balsamico di Modena IGP BIO ist ein biologischer Balsamico mit Apfel von ReModena aus Capri, Emilia Romagna. Das rote Wachssiegel auf jeder Flasche garantiert die Qualität, für die ReModena weltweit bekannt ist. Der IGP-Schutz stellt die Herkunft des Produkts sicher und kennzeichnet die traditionelle Herstellung im Modena Gebiet. Hierfür werden Apfelsaft, Apfelessig und eingedickter Traubenmost vereint und dabei vollkommen auf Karamell zur Färbung und Verdickungsmittel verzichtet.

Mit dem Condimento di Mela entsteht eine fruchtige Alternative zum klassischen Balsamico, welche die Kraft des Apfels kombiniert mit einer angenehmen Säure. Die Struktur ist samtig und cremig, perfekt zu herzhaften und süßen Speisen. Die leuchtende kirschrote Farbe und der würzige, liebliche Geruch verleiht geschmacklich und optisch das gewisse Etwas.



Sensorik

Farbe ziegelrot

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)