ReBio Aceto Balsamico di Modena IGP BIO

ReModena |

Der ReBio Aceto Balsamico di Modena IGP ist der biologische Balsamico von ReModena aus Capri, Emilia Romagna. Das grüne Wachssiegel auf jeder Flasche garantiert die Qualität, für die ReModana weltweit bekannt ist. Natürliche Gärung und Alterung in Eichenfässern geben diesem Aceto Balsamico eine unverwechselbare Dickflüssigkeit und seinen Geschmack. Dabei wird vollkommen auf Karamell zur Färbung und Verdickungsmittel verzichtet. Der IGP-Schutz stellt die Herkunft des Produkts sicher und kennzeichnet die die traditionelle Herstellung im Modena Gebiet.



In der Flasche ist der ReBio Aceto Balsamico braun und dickflüssig im Erscheinungsbild. Auch im Geschmack macht sich der klassischer Stil mit dezenter Säure, vielschichtigen Aromen nach Frucht und Holz bemerkbar.

Sensorik

Farbe dunkelbraun

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Speiseempfehlung

Im Salat, zu Caprese und bei Fischvorspeisen

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)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN