

ReBio Aceto Balsamico di Modena IGP BIO

ReModena |

IT BIO 013

Natürliche Gärung und Alterung in Eichenfässern geben diesem Aceto Balsamico eine unverwechselbare Dickflüssigkeit und seinen Geschmack. Klassischer Stil und dezente Säure vereinen sich.



Speiseempfehlung

Im Salat, zu Caprese und bei Fischvorspeisen genial!

Sensorik

Farbe dunkelbraun

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)

