

RE Modena Aceto Balsamico IGP (Økologisk)

Ingen tilsetningsstoffer, ingen fargestoffer, ingen karamell

Denne tyktflytende, sødmefylte og syrefriske Balsamico-eddiken er laget på most av biologisk dyrkede røde lambrusco- og hvite trebbiano-druer fra produsentens egne vinmarker i Modena. Mosten tilsettes 10 % økologisk vineddik med høy syre før den lagres på eikefat. Dette er en godkjent og garantert IGP-kvalitet (lillebroren til den store Balsamico Tradizionale) fra Modena og må ikke sammenlignes med billige etterligninger.

- Gyllen brun på farge.
- Kompleks og intens på nese med toner av frukt og tre.
- På smak er den velbalansert på sødme og syre, rund, harmonisk, og lang ettersmak.
- Kremet karakter.

Bruksområde:

Salater, grønnsaker, grillet og stekt kjøtt, fisk, marinader, fruktsalat, jordbær, iskrem, yoghurt