

# RE Modena Condimento Bianco all' Aceto Balsamico IGP

## Gult stempel (Økologisk)

Denne milde og sødmefylte hvite Balsamico-eddiken er laget på most av økologisk dyrkede hvite trebbianodrue fra produsentens egne vinmarker i Modena. Mosten tilsettes 10% biologisk hvitvinseddik med høy syre før den lagres på eikefat. Dette er en godkjent og garantert IGP-kvalitet (lillesøster til den store Balsamico Tradizionale DOP) fra Modena og må ikke forveksles med billige etterligninger.

- Strågul klar på farge.
- Intens, balansert, og klar på nese.
- Tydelig og rund smak, med en mild og søtlig avslutning.

### **Bruksområde:**

Salater, grillede grønnsaker, vinaigrette, fisk og marinader