



GOCCIA NERA

CONDIMENTO BALSAMICO NERO

Black balsamic condiment

All'interno dell'azienda agricola Venturini Baldini, da una tradizionale ricetta Reggiana, nasce questo prezioso condimento. La lenta maturazione per 8 anni circa nei legni di varie essenze caratterizzano in modo particolare questo condimento dal tipico colore bruno scuro e dal sapore agrodolce. Consente un vasto impiego in cucina al fine di creare piatti di alta gastronomia. Gustoso per insalate e pinzimoni, carni e formaggi, frutta, gelati e creme.

Based on a historical recipe developed at Venturini Baldini, this unique dressing ages for more than 8 years in a variety of wooden barrels. The lengthy ageing gives this dressing a unique dark colour and a strong tasting which can be associated with both cooked and raw dishes of haute cuisine.

DIMENSIONE . SIZE

50 ml . 100 ml . 250 ml

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

100% . mosto cotto di uve italiane

Slow cooked must from Italian Grapes

DENSITÀ . DENSITY

1.32

