

IGP INVECCHIATO

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Balsamic Vinegar of Modena IGP

DIMENSIONE . SIZE

250 ML . 500 ML

COLORE . COLOUR

NERO . *Black*

INGREDIENTI . INGREDIENTS

mosto d'uva cotto (70%), aceto di vino (30%)

Slow cook from Italian Grapes (70%), Wine vinegar (30%)

DENSITÀ . DENSITY

1,3

ACIDITÀ . ACIDITY

6%

Prodotto ottenuto dalla equilibrata unione di aceto di vino e di mosti di uve tipiche totalmente raccolte nella regione Emilia Romagna. Una sosta in botti di legno di rovere per 4 anni circa lo rendono particolarmente adatto all'abbinamento di molti piatti. A crudo su verdure e formaggi o per ultimare le cotture di carne e pesce.

Balsamic vinegar aged for at least 4 years in wooden barrels, is characterized by a more delicate taste compared to the standard balsamic vinegar from Modena. It is particularly suited for vegetables and aged cheese, meat and fish.

