

## IGP

### 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

1,23

#### ACIDITÀ . ACIDITY

6%

Aceto balsamico di Modena IGP prodotto ottenuto dalla equilibrata unione di aceto di vino e di mosti di uve tipiche totalmente raccolte nella regione Emilia Romagna. Una breve sosta in botti di legno lo rendono particolarmente gradevole, soprattutto in abbinamento a molti cibi.

*The result of the combination from grapes and must from the Emilia Romagna region, this balsamic dressing rests in wooden barrels for a limited amount of time before being ready to be served in most tables around the world.*

