

ARGENTO

+20

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI
REGGIO EMILIA DOP "ARGENTO"

minimo 20 anni di invecchiamento

DIMENSIONE . SIZE

100 ml

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

100% . mosto cotto di uve italiane

Slow cooked must from Italian Grapes

INVECCHIAMENTO .

20 anni . 20 years

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop "Argento" (ca. 20 anni di invecchiamento) risulta più morbido e più dolce. Ha un profumo più intenso, tendente appunto al dolce, ricco e coprente rispetto all'acidità. È ottimo a crudo nella maionese e nelle salse per bolliti o pesci, nei primi piatti o nei piatti ricchi e nobili come il filetto di manzo o il fegato d'oca.

Traditional Balsamic Vinegar from Reggio Emilia Silver Label has usually been left to mature 6 or 7 years longer than the Aragosta Label vinegar for a total of 12 to 25 years. This makes it more concentrated and softens the sensation of acidity, giving it a sweet and sour taste that is as gorgeous as it is complex, making it perfect for use straight out of the bottle uncooked but also with almost any first or second course. Its intense and rich perfume has a distinct lean towards sweetness and is a marvellous addition to mayonnaise and sauces for boiled meats or fish beef or foie gras.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

