

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Quadro Selezioni Gòst

Quadro

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

250 ml € 29,00



L'Aceto Balsamico di Modena è un condimento a Indicazione geografica protetta (IGP).

Si produce secondo varie ricette. Il disciplinare di produzione IGP lascia ampio margine di azione, prevedendo l'utilizzo di mosto di uva in percentuali tra il 20 e il 90% e di aceto di vino dal 10 all'80%. È consentito l'uso di caramello, fino al 2%. gli ingredienti, una volta miscelati, devono essere tenuti per almeno 60 giorni in contenitori di legno. È ammessa la dicitura "invecchiato" per il prodotto di almeno 3 anni.

Da un accurata selezione nasce il classico aceto di modena IGP proposto in 2 diversi invecchiamenti.

IGP Quadro

Aceto balsamico di Modena IGP invecchiato per lungo tempo (oltre 12 anni) in botti di rovere è ottimo per insalate dai sapori decisi o per accompagnare carne, pesce, crostacei.

Vuoi acquistare questo articolo? [→QUI←](#)