

Aceto Balsamico di Modena IGP "Torre del Falasco"



INGREDIENTI

Mosto d'uva e aceto di vino.

DATI ANALITICI

Acidità: 6%

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore bruno scuro, profumo acidulo (ricorda l'aceto) con note fruttate e fiorate; in bocca presenta un sapore agrodolce, fresco ed equilibrato.

GASTRONOMIA

Ottimo per arricchire le insalate, si accosta a carni e formaggi così come a frutta gelati e creme.