

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.



Quinto di Valpantena

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b
Telefono +39.045.550032

Almè (Bergamo)

Via Ca' del Fabbro, 17/19
Telefono +39. 035.542443

San Giovanni Lupatoto

Via Garofoli, 177/a
Telefono +39.045.545488

Buttapietra

Via Provinciale Sud, 2
Telefono +39. 045.4856538

Verona - Borgo Milano

Viale Manzoni, 11
Telefono +39.045.8186086

Lazise

Via A. Della Scala, 10
Telefono +39.045. 6470137