



0309418515

Vinaigre balsamique certifié IGP de Modène Rosso 25 cl

Résultat d'un long vieillissement en fûts de bois, le vinaigre balsamique certifié IGP de Modène Rosso se caractérise par des notes de cerises noires bien mûres, avec une très belle longueur en bouche.

Terga Gastronomie



Vinaigre balsamique de Modène, fabriqué dans la plus pure tradition.

Idéal pour des assaisonnements et vinaigrettes, mais aussi comme finition sur des viandes rouges, crudités et tartares. Il sera également parfait en accompagnement de fromages ou de desserts ainsi que sur des fruits frais.

- Origine : Modène – Italie.
- 8 ans d'âge minimum.
- Emploi à chaud ou à froid.

Ingrédients :

Moût cuit de raisin, vinaigre de vin. Contient des SULFITES.

Conservation :

Température ambiante, à l'abri de la chaleur. Bien refermer après usage.

À consommer de préférence avant :

8 ans à la date de production.

À propos de Terga Gastronomie :

Terga Gastronomie, c'est une histoire familiale qui dure depuis 5 générations.

Cette entreprise girondine s'est donné une mission : permettre aux particuliers et gastronomes amateurs d'avoir accès à des produits d'excellence, jusque-là réservés uniquement à des tables d'exception.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	25 cl	Allergènes	Sulfites
------------	-------	------------	----------

Produit de la même gamme	
0309418507	Vinaigre balsamique certifié igp de modene oro 25cl
0309418515	Vinaigre balsamique certifié igp de modene rosso 25cl
0309428872	Vinaigre balsamique certifié igp de modene rosso miniature