



0309418507

Vinaigre balsamique certifié IGP de Modène Oro 25 cl

Résultat d'un long vieillissement en fûts de bois, le vinaigre balsamique de Modène Acetaia di Terga Oro est fabriqué dans la plus pure tradition d'un vinaigre balsamique certifié IGP de Modène.

Terga Gastronomie



Vinaigre balsamique de Modène 100 % naturel

Ce vinaigre balsamique gourmand est doté de belles notes naturelles de figues et de pruneaux, avec une très belle longueur en bouche.

- Certifié IGP & Invecchiato.
- 12 ans d'âge minimum.
- Utilisation à chaud ou à froid.
- Origine : Modène - Italie.

Idéal en assaisonnement ou en vinaigrette, sur les crudités et tartares. Parfait en finition sur l'agneau et autres viandes, ou en accompagnement de gibiers et de canards.

Le vinaigre balsamique se marie également avec les fruits secs, le fromage affiné ou les fruits rôtis.

Ingrédients :

Moût cuit de raisin, vinaigre de vin. Contient des SULFITES. Convient aux végétariens.

Conditions de 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 donnée pour mission de permettre aux particuliers et aux gastronomes amateurs, d'accéder 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