



0309459805

Vinaigre balsamique de Modène Classic 25 cl

Le Vinaigre Balsamique de Modène est polyvalent et peut être utilisé de nombreuses façons.

Greenomic

Ce vinaigre est vieilli en fûts de chêne pendant plusieurs années, ce qui lui donne sa couleur foncée et son goût complexe et délicieux.

Polyvalent, il peut être utilisé de nombreuses façons. Ainsi, il convient pour les salades, les marinades et les vinaigrettes. Il peut également être utilisé pour ajouter une touche sucrée et acidulée aux plats de viande et de légumes.

Cépages utilisés :

- Le Lambrusco est un raisin rouge qui est principalement cultivé dans la région de l'Émilie-Romagne en Italie. Il est souvent utilisé pour produire des vins pétillants et fruités.
- Le Trebbiano est un raisin blanc qui est cultivé dans toute l'Italie et est utilisé pour produire une variété de vins blancs, y compris le célèbre vin blanc Orvieto.
- Le Sangiovese est un raisin rouge qui est le plus largement cultivé en Toscane et est considéré comme le cépage principal du fameux vin Chianti. Les vins Sangiovese sont souvent décrits comme ayant des notes de fruits rouges et de cerise, ainsi qu'une acidité élevée.
- L'Accellotta Montuni est un raisin rouge originaire de la région de l'Émilie-Romagne en Italie, où il est souvent utilisé pour produire des vins rouges riches et corsés.

Ingrédients : jus de raisin, vinaigre de vin. Contient des SULFITES naturellement présents. Acidité : 6%.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

Produit de la même gamme	
0309459805	Vinaigre balsamique de modene classic 25cl
0309459807	Vinaigre balsamique de modene pomme 25cl
0309459809	Vinaigre balsamique de modene myrtille 25cl
0309459811	Vinaigre balsamique de modene sicilian lemon 25cl
0309459813	Vinaigre balsamique de modene truffes 25cl
0309459815	Vinaigre balsamique de modene figue 25cl