

Link do produktu: <https://essenzadoliva.pl/httpsessenzadolivaplaffinato-tradycyjny-ocet-balsamiczny-min-12-lat-p-22html-p-22.html>



"Affinato" Tradycyjny Ocet Balsamiczny min. 12 lat 100ml

Cena	349,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin

Opis produktu

Aceto balsamico tradizionale di Modena "Affinato"

Tradycyjny ocet balsamiczny z Modeny powstaje w zaciszu włoskiej octowni. Dzięki specjalnej technice dekantacji oraz wieloletniemu uszlachetnianiu i leżakowaniu ocet balsamiczny jest uzyskiwany z gotowanego moszczu winogron. Dojrzewa dzięki powolnemu zakwaszaniu wynikającemu z naturalnej fermentacji i stopniowej koncentracji w beczkach z różnych gatunków drewna, bez żadnych dodatków. Leżakuje przez co najmniej 12 lat, co nadaje mu niepowtarzalny tradycyjny, dobrze wyważony smak, pełen aksamitnych niuansów.

Aromatyczny, ciemnobrązowy, pełny i jasny, o konsystencji gęstego syropu. Ma głęboki, przenikliwy, charakterystyczny zapach, o wyraźnej, ale przyjemnej i harmonijnej kwasowości. Tradycyjny i niepowtarzalny, dobrze zbalansowany słodko-kwaśny smak, wykwintny i pikantny.

Doskonale komponuje się ze wszystkimi rodzajami potraw, od przystawek do deserów. Należy pamiętać, że przy gotowaniu wskazane jest by dodawać go dopiero na końcu, aby nie rozpraszać cennego aromatu.

Zawartość buteleczki 100ml

Składniki: gotowany miąższ winogron.

POSIADA OZNACZENIE ORYGINALNEGO POCHODZENIA

Wyprodukowany i zapakowany we Włoszech.

Importer: Essenza d'oliva, ul.Graniczna 37i, 72-003 Dobra