

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP “ORO”



Dopo un lungo invecchiamento, curando meticolosamente il processo di produzione, otteniamo un Aceto Balsamico igp corposo e vellutato che emana un intenso e balsamico profumo di legni e mosto cotto.

Il gusto agrodolce ed equilibrato lo rendono un condimento perfetto per filetti e formaggi. Da sperimentare sul gelato.

FORMATO: ML. 250

Confezione in astuccio acetato trasparente con versatore

IMBALLO: SCATOLE DA 6 PZ

Acetaia Famiglia Benincasa