Federzoni balsamico crema 250 ml

Delikat, velbalansert balsamico fra Modena, med tykk, kremet konsistens.

Balsamico fra Modena, Italia. Produsenten Monari Federzoni har vært drevet av samme familie i fire generasjoner siden 1912, og er med dette en av de eldste italienske produsenter av balsamico fra Modena. Balsamic eddik lages ved at mosten fra Trebiano druene kokes i åpne kar over åpen ild. Kokes meget langsomt inn til den oppnår ønsket konsistens. Eddiken modenes i fat, først 60 L eiketre fat, så i 50 L kastansjetrefat, deretter i et 40 L kirsebærtrefat, så i 30 L asketrefat, og til slutt i et 20 L fat av morbærtre. De forskjellige tresortene bidrar til den spesielle aromaen som kjennetegner balsamico. Denne balsamicoen er av kremet konsistens.

Denne balsamicoen er spesielt egnet til dekor og desserter.

Produktnummer	410425
EPD-nummer	1099829
Antall i kartong	6

1099829

Oluf Lorentzen