



## Federzoni balsamico 5 l

**Balsamico fra en av de eldste produsentene i Modena.**

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. Balsamicoen 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. En delikat, velbalansert eddik.

Er meget godt egnet til fine kjøtt og fiskeretter, eller over salater.

<b>Produktnummer</b>	410420
<b>EPD-nummer</b>	4392841
<b>Antall i kartong</b>	2

