

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.

Produktnummer	410425
EPD-nummer	1099829
Antall i kartong	6

1099829

Denne balsamicoen er spesielt egnet til dekor og desserter.