

Leonardi balsamico 4 år 250 ml

Eksklusiv italiensk balsamico lagret i 4 år.

Leonardi familien har i 4 generasjoner produsert balsamico etter den hundreårige Modenatradisjonen. Druene høstes inn for hånd fra slutten av september til begynnelsen av oktober. Etter plukkingen presses druene forsiktig til en most som kokes og reduseres kraftig for så å lagres på fat for å oppnå sin spesielle karakter. Naturlig fordamping, årstidenes temperaturskiftninger og etterfylling av ny most gir til slutt den særegne smaken og kvaliteten. Mange år med kjærlighet, omtanke, og respekt for tradisjoner kjennes i hver dråpe. Dette er et naturprodukt uten sukker- eller fargetilsetninger som har fått sin fyldige konsistens, mørke farge og runde smak etter år med lagring og pleie, og må ikke forveksles med billigere industrifremstilt balsamico.

Produktnummer	410612
EPD-nummer	2605285
Antall i kartong	6

2605285

Denne eddiken er spesielt godt egnet til rå, kokte, eller stekte grønnsaker, supper, ris, grillet kjøtt, pasta, ost, frukt, yoghurt og iskrem. Her er det bare fantasien som setter grenser.

Leonardi balsamico har en rund og fyldig smak som bærer preg av gamle tradisjoner og lang tids pleie. Smaken utvikler seg med tiden og blir søtere for hvert år. Fargen på eddiken er sort og konsistensen tykk og fyldig.