



Federzoni balsamico oro bianco 250 ml

Delikat, velbalansert balsamico fra Modena, av produsentens "hvitt gull-kvalitet".

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. En delikat, velbalansert balsamico.

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

Fyldighet

Skarphet

Fasthet

Produktnummer

410379

EPD-nummer

6065148

Antall i kartong

6



* 6 0 6 5 1 4 8 *