



## Federzoni balsamico sølv 250 ml

### Delikat, velbalansert balsamico fra 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. 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 modenest 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.

Denne balsamic eddiken er usedvanlig søt, med en merkbar smak av vanilje og aroma.

|                  |         |
|------------------|---------|
| Produktnummer    | 410369  |
| EPD-nummer       | 2273001 |
| Antall i kartong | 6       |



\* 2 2 7 3 0 0 1 \*