



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.



Varenr.	410420
EPD nr.	4392841
Antall i kartong	2