



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 eiketrefat, 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 |

