



Sapore Condimento Bianco 6 % Säure

| | |
|-------------|------------------------|
| Produzent | Montale |
| Land/Gebiet | Italien/Emilia Romagna |
| Produkt | Balsamessige |
| Inhalt | 25 cl |
| Preis CHF | 16.50 |

Inhaltsstoffe: Gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Schwefel

Der mildsüsse Geschmack des weissen Balsamico entsteht allein durch das Einkochen des Mostes aus Trauben der Region Emilia Romagna. Um jede Verfärbung zu vermeiden, werden die Trauben ohne Schalen und Kerne eingekocht und danach vergoren. Durch die Beigabe von weissem Weinessig ist das Produkt in seiner endgültigen Form. Der weisse Balsamico zeigt Aromen reifer, gelber und kandierter Früchte und ist ein Basisprodukt für jede Küche.