

Maletti Regnani



**MALETTI REGNANI** EMILIA ROMAGNA

# Aceto Balsamico di Modena IGP „Argento“

---

<b>Farbe:</b>	intensiv, dunkle Schokolade;
<b>Geschmack:</b>	süß, intensiv, kräftige ätherische Noten, weich;
<b>Zutaten:</b>	gekochter Traubenmost, Weinessig; ohne Zusatz von Karamell, Konservierungs- & Farbstoffen;
<b>Ausbau:</b>	in großen Holzfässern gereift
<b>Zuckergehalt:</b>	53,00g (/100ml)
<b>Säure:</b>	6%

**Beschreibung:** Einen Großteil seines Lebens verbringt der Aceto Balsamico di Modena IGP „Argento“ in Eichenfässern, diese eignen sich besonders für die Lagerung von Aceto Balsamico, da sie, sei es Tannine als auch andere ätherische Öle besonders gut an ihren Inhalt abgeben. Der Aceto Balsamico di Modena IGP „Argento“ enthält keine Sulfite!

**Speiseempfehlung:** Salatbar oder Küche dieser Aceto fühlt sich überall zu Hause. Passt besonders zu Salaten & gekochtem Gemüse. Sehr gut zu Desserts & gereiftem Käse.

