

N°2

CONDIMENTO ALIMENTARE BALSAMICO

Caratteristiche organolettiche:

Acetificato naturalmente in botte, è un prodotto rotondo, equilibrato e giustamente persistente, con note profumate tipiche. Si abbina a insalate, pinzimoni e verdure, sia crude che cotte.

Ingredienti: Mosto d'uva cotto, aceto di vino

Contenuto: 200 ml

BALSAMIC CONDIMENT FROM LAMBRUSCO GRAPES

Organoleptic characteristics: *The acetic fermentation happens in barrels. The product is smooth, well-balanced and persistent with typical scented notes. Best served with salads and raw and cooked vegetables*

Ingredients: *Cooked must and wine vinegar*

Content quantity: *200ml*



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it