ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 'L'ACETAIA DI NONNA ITALIA'

CÓDIGO	93420
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia
PESO	500 ml

Producto básico de la línea de Vinagre Balsámico de Módena IGP para condimentos

DESCRIPCIÓN	Producto básico de la línea de Vinagre Balsámico de Módena IGP, para condimentos, envejecido 3 años
APARIENCIA	De color marrón oscuro, cargado y brillante
SABOR	Es un vinagre balsámico de sabor clásico, con el característico sabor agridulce
PRODUCTOR	Vecchi - BG Aceto - Campogalliano (MO) - Emilia Romagna
SUGERENCIAS DE USO	Indicado para el uso diario, excelente en la cocina para enriquecer platos calientes o para dar vida a sabrosas salsas

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.