

# ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 'ANTICA'



**CODICE** 93421

---

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE \*\*** Italia

---

**PESO** 250 ml

---

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Aceto Balsamico invecchiato 6 anni, dal gusto deciso, armonico, ben equilibrato

---

<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto con mosto d'uva cotto e aceto di vino
<b>ASPETTO</b>	Di colore brillante, cremosissimo al palato
<b>SAPORE</b>	Armonico, ben equilibrato, è apprezzato da chi cerca un condimento più ricco per accompagnare le ricette più prelibate
<b>PRODUTTORE</b>	BG Villa Bisini Gambetti - Modena (MO)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Grazie al gusto deciso, è capace di esaltare i sapori sia dei piatti freddi che caldi

---

© 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.