



Casta
DE PETEROA®



Aceto balsámico

Origen

Aceto italiano tradicional de la zona de Modena en Italia. Envejecido en barrica de roble francés, se convierte en un aceto excelente que conecta con la tradición de la familia fundadora, mejorando todo tipo de preparaciones. Buen vivir de forma saludable.

Características

- Tipo de vinagre: Aceto balsámico.
- Acidez Máxima: 6%

Notas de cata

- Color: Café oscuro.
- Sabor: Acidez agradable con un suave dulzor. Notas de vainilla ahumada proveniente de los años en barrica.
- Aromas: Notas de caramelo, tostado.

Sugerencias de servicio

Con tan solo unas pocas gotas, realza comidas como pescados, carnes rojas, carnes de ave, vegetales, frutas e incluso helados dulces. Si el Aceto Balsámico es expuesto a calor o cocción, perderá gran mayoría de su acidez y dulzura.

Beneficios

Cuenta con una gran cantidad de antioxidantes encargados de combatir el deterioro celular y el envejecimiento. Posee la dosis de calcio recomendada por día, fósforo, potasio, hierro, manganeso y magnesio. Es bajo en sodio y en grasas saturadas, lo cual es bueno para la salud porque no incrementa la presión arterial ni el colesterol.

Presentación

Botellas de vidrio transparente de 250 ml, 500 ml y 1000 ml. Mantener la botella bien cerrada en un lugar fresco, alejado de la luz directa y del calor.

