

ACETO ORGANICO DI MODENA

PRODUCTOR: TERRAMATER S.A

DESCRIPCION: Producto natural y extremadamente delicado obtenido de nuestros mejores vinos y envejecido en barrica de roble francés por una cantidad importante de meses. Con tan solo unas pocas gotas, puede mejorar comidas como pescados, carnes rojas, carnes de ave, vegetales, frutas e incluso helados dulces.

NOTAS DE CATA:

Color y sabor muy intenso, con un suave dulzor. Notas de vainilla ahumada provenientes

De los 4 a 5 años de envejecimiento en barricas de roble.

Si el Aceto Balsámico es expuesto a calor o cocción, perderá gran mayoría de su acidez y dulzura.

ACEIDEZ MÁXIMA: 6%

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Muy bueno con carnes al horno, ensaladas, frutas y cualquier helado. Cuando se usa en platos calientes es mejor adherir unas pocas gotas al final del proceso de cocción.

PRESENTACION

Botellas de vidrio transparente de 250, 500 ml y bidones de 5000 ml.



TERRAMATER S.A Luis Thayer Ojeda 236 piso 6. Telefono 24380035