



CANNEPA



Aceto balsámico orgánico

Origen

La tradición italiana nos conecta con productos auténticos como nuestro Aceto orgánico Canepa. Natural y delicado obtenido de uvas orgánicas y envejecido en barrica de roble francés, de la zona de Modena en Italia. Buen vivir de forma saludable y consciente con la naturaleza.

Características

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

Notas de cata

- Color: Café oscuro.
- Sabor: intenso, con un suave dulzor y una acidez balanceada. Se siente una cremosidad muy agradable.
- Aromas: Dulzor con notas leves a caramelo.

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 verde de 250 ml, 500 ml y bidones de 5000 ml. Mantener la botella bien cerrada en un lugar fresco, alejado de la luz directa y del calor.

