

Aceto balsamico di Modena IGP biologico Zia Mafalda



Aceto balsamico di Modena IGP biologico Zia Mafalda è il risultato di un periodo di riposo in botti di rovere dove l' essenza del legno ha creato un delizioso prodotto. Viene ripetutamente controllato in tutti i suoi passaggi e ha superato le verifiche degli istituti di controllo. Tutto ciò sta a garantire che questo prodotto si sviluppa nel rispetto della terra d' origine.



Scheda tecnica

Colore e apparenza : denso, di colore bruno brillante.

Profumo : intenso e agrodolce.

Palato: gusto armonico, rotondo, con una dolcezza in perfetta armonia con la sua acidità.

Bottiglia: 250 ml

Classificazione: Aceto Balsamico di Modena IGP biologico

Ingredienti : Mosto cotto di uva biologico, aceto di vino biologico.