

Produktinformation

Aceto Balsamico di Modena IGP (0,25lt.) - Acetaia Bellei

Art-Nr.: A1 / Marke: [Acetaia Bellei Modena - Via Carlo Sesta 3 IT 41017 Modena](#)



9,95EUR / Flasche

Grundpreis: 39,80EUR / 1L
inkl. 7% USt. zzgl. [Versand](#)

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Aceto Balsamico-Essig aus Modena hat eine mittlere Konsistenz.

Der Aceto Balsamico hat ein charakteristisches, durchdringendes Aroma mit harmonischer Säure und einem ausgewogenen süß-säuerlichen Geschmack.

Passt gut zu:

Suppe aus Gerste und roten Rüben, Krabben, frischer Thunfisch, Risotto, gekochtes Fleisch

Aceto Balsamico di Modena

Inhalt: 0,25lt.

Zutaten: gekochter Traubenmost, Weinessig



Produktinformation

Region: Emilia

Allergenhinweis: Enthält Sulfite