

Produktinformation

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

Art-Nr.: A9 / Marke: [Acetaia Bellei Modena - Via Carlo Sesta 3 IT 41017 Modena](#)



20,91EUR / Flasche

Grundpreis: 83,64EUR / 1L

inkl. 7% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	20,87EUR - Sie sparen 0,04EUR,
Flaschen	Grundpreis: 83,46EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Der Aceto Balsamico ist ein hochwertiger Balsamico-Essig, der über 3 Jahre in den kleinen Fässern der Familienbatterien reift. Die lange Reifung in verschiedenen Edelholzfässern sorgt für einen intensiven Geschmack.

Der starke Temperaturunterschied zwischen Sommer und Winter im Reifungsraum begünstigt die Verdunstung und die Verwendung von kleinen Fässern bietet eine große Kontaktfläche zwischen Essig und Holz, wodurch eine perfekte Harmonie der Aromen entsteht, die von Honig- und Vanillenoten dominiert werden.

Passt zu:

Gemüse und edles Fleisch, Hartkäse, Mozzarella, Vanilleeis, reifes Obst oder ein einfacher Digestiv zum Abschluss der Mahlzeit.



Produktinformation

Aceto Balsamico di Modena

Inhalt: 0,25lt.

Zutaten: gekochter Traubenmost, Weinessig

MHD: 31.05.2027

Anbauland: Italien

Region: Emilia

Allergenhinweis: Enthält Sulfite