

acetaia VETUS



ACETO BALSAMICO DI MODENA SIGILLO ROSSO

Cod. 5 ABM CE ceralacca - 250 ml

Più equilibrato tra dolcezza e acidità, richiama i sentori dei legni; sciropposo e fragrante di buona densità e aromi.

Impiego: verdure crude e cotte, frittate, carni bianche, pesci bolliti, formaggi freschi.

MODENA BALSAMIC VINEGAR RED SEAL

Cod. 5 ABM CE sealing wax - 250 ml

This vinegar has a more balanced bitter-sweetness with a hint of the woody aromas of the casks.

It is syrupy and fragrant, dense and full flavour.

Recommendations: raw and cooked vegetables, omelettes, white meat, boiled fish, and soft cheeses.

BALSAMESSING AUS MODENA ROTES SIEGEL

Cod. 5 ABM CE Siegellack - 250 ml

Ausgeglichener zwischen Süße und Säure, erinnert an die Düfte der Hölzer, sirupartig und wohlriechend, gut dickflüssig und mit angenehmem Aroma.

Gebrauchsempfehlungen: rohes und gekochtes Gemüse, Omeletts, weißes Fleisch und gekochter Fisch, Frischkäse.

Cod. 5 ABM CE