



Código:	99-001	Pz./Caja:	300
Formato:	5 ml monodosis	FCP:	14 meses
Peso neto:	1,5 kg (totales)		

Ingredientes principales

Vinagre Balsámico de Modena (acidez 6%).

Características organolépticas

Color: bronce.

Sabor y perfume: rico e intenso.

Aspecto y consistencia: típico.

Advertencias por la conservación

Conservar el producto en un lugar lejos de fuentes de calor y luz.

Características del producto

La delicada operación de cocción del mosto, obtenido a partir de uvas de Lambrusco y de Trebbiano, el largo envejecimiento en las clásicas barricas de madera, hacen que el vinagre balsámico de Modena sea inigualable por su aroma, perfume y sabor. Cualidades que lo hicieron famoso en todo el mundo.

Argumentaciones de venta

El vinagre balsámico de Módena se define, con razón, como el rey de los vinagres no sólo por su indudable calidad, sino sobre todo por el amor y la pasión con que se produce. El largo proceso de envejecimiento en barricas de maderas siempre diferentes, como Roble, Castaño, Cerezo, Robinia, Morus y Enebros, demuestra la atención y el cuidado necesarios para alcanzar un nivel de calidad de primer nivel.

Clientela interesada

El producto tiene un consumo y un uso de 360° y por eso ninguna realidad gastronómica puede considerarse excluida.

Modos de empleo

El vinagre balsámico de Módena es sin duda el condimento ideal para ensaladas, vinagretas, carnes hervidas o a asadas. Muy bueno con fresas frescas, válido ingrediente para la elaboración de salsas agridulces o para la clásica receta con las cebollas de Boretto, todo gracias al toque de clase que sólo este vinagre logra dar también a la preparación más simple.