

acetaia Terre nere



Acetaia Terre Nere srl
Strada Delle Fornaci, 81
41126 Modena

www.acetaiaterrenere.com
info@acetaiaterrenere.com



Aceto Balsamico di Modena IGP VANTO

Densità: 1,34 ca. Acidità: 6% min. Formati disponibili: ml.250, ml.500

aspetto denso, brillante, scorrevole sciropposità

colore scuro, intenso

sapore dolce, rotondo, equilibrato

profumo leggermente acetico e delicato, durevole, con note legnose e profumi di bouquet fiorito

Prodotto versatile adatto ad ogni pietanza, dall'antipasto al dolce.

L'aceto Balsamico VANTO rappresenta il nostro prodotto di punta. Prodotto con materie prime di eccellenza riposa a lungo in botti di rovere francese. La densità ed armoniosità che lo contraddistingue lo rende paragonabile ad un aceto tradizionale.

Completamente naturale senza coloranti, addensanti, conservanti o tannini aggiunti

Balsamic Vinegar of Modena IGP VANTO

Density: 1,34 ca. Acidity: 6% min. Available formats: ml.250, ml.500

thick and shiny appearance

brown color and intense

sweet taste and balanced

smell slightly acidic and delicate, durable, with woody notes and floral bouquet

perfumes versatile product suitable for every dish, from appetizer to dessert

Natural product without the addition of additives such as dyes, thickeners and preservatives