

Aceto Balsamico

etichetta Nera, etichetta Argento



Colore

bruno scuro, carico e brillante

Sapore

gradevolmente aromatico, sciropposo e tipicamente agro-dolce

Caratteristiche

La selezione di aceti ricavati da uve lambrusco DOC e trebbiano, il metodo di produzione a "trucciolo" e l'affinamento in piccole botti donano a questi aceti aromi e profumi particolarmente adatti all'uso gastronomico quotidiano. Isnardi propone due versioni di aceto Balsamico di Modena a seconda dell'invecchiamento: fino a 6 e a 10 anni

Accostamenti

eccellente su tutti i piatti caldi, carni, arrosti, frittate, verdure bollite o crude, insalate...

Colour

dark brown, deep and brilliant

Flavour

pleasantly aromatic, syrupy and typically bittersweet

Characteristics

Obtained from a selection of vinegars drawn from lambrusco DOC and trebbiano grapes. "Trucciolo" production method and the refinement in little casks give this product an aroma and fragrance particularly suited for everyday gastronomic use. Isnardi proposes two versions of Balsamic Vinegar of Modena according to the aging: until six and then years

Serve With

excellent for all cold courses, any kind of meat, delicious dressing for boiled and raw vegetables, salads...



0,250 l'e



0,500 l'e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
Aceto Balsamico di Modena						
Etichetta Nera (10 anni)	A 6281	6 bott. lt. 0,250	8007256 925509	52	4	208
Etichetta Argento (6 anni)	A 6293	12 bott. lt. 0,500	8007256 050102	14	4	56



PIETRO ISNARDI ALIMENTARI SpA

Sede Legale: Piazza De Amicis, 20 - 18100 Imperia Oneglia Italia
Sede Operativa e Frantoio: Via Torino, 156 - 18027 Pontedassio (IM) Italia
Tel. +39 0 183 7981 Fax. +39 0 183 279 719 - www.isnardi.it - info@isnardi.it



scheda prodotto aggiornamento Febbraio 2007