

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Con questo aceto si arricchisce la proposta di prodotti di qualità destinati a valorizzare le tavole della ristorazione di classe.

L'aceto balsamico di Modena Bosco del Merlo è un prodotto di alta qualità ottenuto in zona d'origine partendo da mosti fatti evaporare in caldaie di rame ad una temperatura che non supera mai i 90°C per 24 ore. Durante l'evaporazione il mosto viene costantemente depurato di tutte le sostanze che affiorano in superficie. Dopo il raffreddamento il "mosto cotto" viene fatto raffreddare e decantare, quindi viene assemblato ad aceti di vino finissimi e posto a maturare in botti di legno per ottenere la perfetta armonia del sapore.

I parametri per misurarne la qualità sono l'alto tenore di zuccheri semplici (260 g./l.), l'elevato valore dell'estratto e la sostenuta densità (1,12).

Questo condimento è ormai divenuto un simbolo della gastronomia italiana.

Per la sua caratteristica morbidezza e le interessanti note aromatiche dà sapore non solo alle insalate e alle verdure crude in genere, ma arricchisce in modo originale il gusto di carni alla brace o brasate e di pesci importanti.

Formato disponibile: 250 ml.



Bosco del Merlo