

TERGA GASTRONOMIE



VINAIGRE

BALSAMIQUE
IGP DE MODÈNE

ORO

ACETAIA
DI
TERGA

Vinaigre Balsamique de Modène

linea
ORO

Aceto Balsamico di Modena IGP
INVECCHIATO

250 ml e / 8.45 fl.oz

TERGA
GASTRONOMIE



VINAIGRE BALSAMIQUE IGP DE MODÈNE ORO

Le vinaigre balsamique IGP de Modène dans une version Premium. Vieilli minimum 12 ans en fûts, il développe durant ces années des arômes pleins de gourmandises. Vous pourrez retrouver des notes de figues ou encore de pruneaux. Un balsamique naturellement sirupeux du fait de son long vieillissement.

Comment s'en servir ?

- Un des plus beaux moyens d'apprécier son goût et sa texture est encore de le déguster simplement sur une salade Caprese. Voyage en Italie garanti !
- Avec son caractère prononcé, il saura rivaliser avec les viandes racées telles que les gibiers ou le canard pour agrémenter vos sauces et ajouter ce côté gourmand dans vos assiettes.
- Enfin nous vous invitons à le tester pour faire rôtir vos fruits, légumes ou volailles et découvrir cette association gourmande !

