



## ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. - 250 ml



L'aceto Balsamico di Modena IGP si ottiene dal sapiente metodo tradizionale che impone l'utilizzo d'uve tipiche quali Trebbiano e Lambrusco. Il mosto ottenuto invecchia all'interno di botticelle di diverse essenze, per lo più rovere e castagno. Dal colore bruno e vellutato e dal sapore magico è ideale per esaltare i sapori di primi, secondi e dessert raffinati.

**Formato:** Bottiglia da 250 ml Vetro

**Codice EAN:** 8001468206166

**Confezione:** Termopack da 12 bottiglie

**Confezioni per strato:** 24

**Confezioni per pallet:** 120

Madonia's Balsamic Vinegar of Modena PGI is obtained through the traditional processing of only the best Trebbiano and Lambrusco grapes whose must is left to age inside oak barrels for many months. This vinegar is characterized by its dark color and velvety taste and gives a touch of magic to any dish.

**Format:** Bottles 250 ml Glass

**EAN Cod:** 8001468206166

**Box:** Thermopack 12 bottles

**Packaging for layer:** 24

**Packaging for pallet:** 120