

# Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892

## ANTICO CONDIMENTO BALSAMICO DELLA TRADIZIONE DI REGGIO EMILIA

Etichetta Rossa - Linea 8


CODICE  
CB100R

Si usa preferibilmente a crudo, per il suo sapore morbido e dolce. Ha un profumo intenso, equilibrato, con tendenza persistente, ricco e coprente, dal retrogusto leggermente acidulo. Dopo l'assaggio, permane una sensazione gustativa dolce e pulita.











L'Antico Condimento Agrodolce Terra del Tuono "8" è da preferire sui primi piatti, sui soufflé e sui risotti con sapori delicati. Può essere utilizzato per intingoli a leggerissima cottura. È ottimo nella maionese e nelle salse per bolliti o pesci, su omelette di verdure.

È un perfetto abbinamento sugli antipasti estivi e sulle carni bianche alla piastra.



<b>Colore</b>	nero, con riflessi ambrati molto intensi.
<b>Olfatto</b>	profumo intenso, con note mature e sentori freschi e piacevoli.
<b>Gusto</b>	di corpo pieno, ha equilibrio e molta morbidezza. Il sapore è pulito, fine ed elegante.
<b>Densità</b>	1,32 circa
<b>Invecchiamento</b>	di tipo tradizionale, con travasi annuali in piccole botti di diversi legni pregiati  8
<b>Ingredienti</b>	mosti cotti di uve italiane, mosti di uve italiane acetificati, affinati secondo tradizione in botti di rovere, castagno, ciliegio, gelso e ginepro. Prodotto artigianale di alta qualità, naturale al 100%, non contiene coloranti, né addensanti, conservanti o caramelli.

**Codice Ean** 8032979060602

<b>Scadenza</b>	Scadenza										
<b>Pesi, Imballi</b>	6 anni years	100 ml	0,410 kg	45x45x257 h	6	2,530 kg	96x136x270 h	192	1152 pcs	510	800x1200x840 h



ACETAIA TERRA DEL TUONO Srl Società Agricola

Via P. Monzani, 5 - 42122 Reggio Emilia - Loc. Corticella - ITALY - Tel. +39 0522 343317 - Fax +39 0522 342435 - info@terradeltuono.it - www.terradeltuono.it