

# Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892

ELISIR CON  
"ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP" E  
SCIROPPO D'ACERO  
*Dark*

CODICE  
MS250DAEU



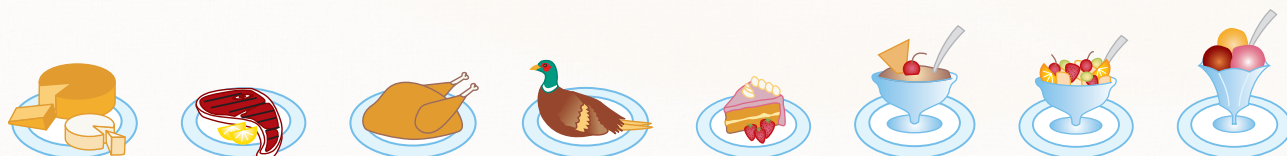
*L'elisir con Aceto Balsamico di Modena IGP e sciroppo d'Acero, DARK, rappresenta una novità assoluta. Nasce dall'unione del nostro miglior Aceto Balsamico di Modena IGP, ottenuto da pregiate uve Italiane, e purissimo sciroppo d'Acero Canadese. Dal sapore dolce, vellutato, e persistente, risulta veramente interessante in termini di applicazioni. È la prima volta che lo sciroppo d'acero può essere utilizzato come un condimento, per guarnire insalate, piatti di carne, pesce, antipasti, dolci e gelati. È perfetto per tartine e risotti, eccellente su piatti di carne e verdure, delizioso sui formaggi freschi e stagionati.*



<b>Colore</b>	Scuro, con riflessi ambrati
<b>Olfatto</b>	Molto fruttato, con sentori di vaniglia, e spiccata nota balsamica
<b>Gusto</b>	Intenso, vellutato, piacevolmente dolce, di lunga persistenza.
<b>Densità</b>	1,30 circa
<b>Ingredienti</b>	Mosto d'uva cotto, aceto di vino, Aceto Balsamico di Modena IGP 5% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), Sciroppo d'Acero puro 30%, Condimento di mela (succo di mela concentrato, succo di mela acetificato, aromi naturali), Aromi. Contiene Solfiti.

**Codice Ean** 8032979063788

<b>Scadenza</b>	Scadenza										
<b>Pesi, Imballi</b>	3 anni 3 years	250 ml	0,670 kg	68x68x173 h	6	4,250 kg	220x150x205 h	25 bx/strato 4 strati/paletta	600	447	800x1200x970 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