

Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892

CONDIMENTO BIANCO BALSAMICO BARRIQUE

CODE
AR250BBARRE

Il Condimento Balsamico Bianco Barrique Terra del Tuono è il risultato del lento invecchiamento di mosto concentrato di uve bianche e aceto di vino bianco di altissima qualità, affinato per breve periodo all'interno di barili di legno. Utilizziamo solo uve di origine italiana.


Il nostro Condimento Balsamico Bianco Barrique ha un caldo e limpido colore ambrato, con sfumature dorate, e un gusto molto fruttato e aromatico.

È il condimento perfetto per insalate fresche e verdure.

Ottimo su frutti di mare, crostacei e carni bianche.

Grazie alla sua dolcezza naturale e al suo gusto fruttato, è delizioso su macedonie di frutta fresca, dolci e gelati.



Colore	Ambrato, con sfumature dorate.
Olfatto	Intenso e fruttato, con sentori di pesca.
Gusto	Gusto agrodolce, intenso e persistente
Densità	1,22 circa
Acidità	4,1% circa
Invecchiamento	Affinato in botti di legno per breve periodo  1
Ingredienti	Mosto concentrato di uve bianche, aceto di vino bianco. Contiene solfiti .
Codice Ean	8032979016692

Scadenza	Scadenza										
Pesi, Imballi	4 anni years	250 ml	0,65 kg	68x68x173 h	6	4,25 kg	220x150x205 h	100	600	450	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