



## Vinagre Balsámico de Módena

El vinagre balsámico de Módena es uno de los vinagres más conocidos en el mundo, apto para aliñar platos italianos así como todo tipo de recetas de la cocina internacional.

Nuestro vinagre de Módena ha sido elaborado en Modena (Italia) con uvas cultivadas en la región de la Emilia Romana.

### NOTA DE CATA

**Color:** Caoba oscuro.

**Nariz:** Aromas a notas tostadas intensas (avellanas, café y regaliz) con un fondo a notas dulces como el toffee y el cacao.

**Boca:** Entrada fresca con un marcado sabor confitado, tan característico de este tipo de producto.

**Maridaje:** Puede servirse regando cualquier carne o acompañando un filete de atún. También combina con patés, dándoles un toque realmente especial, o incluso sobre una pizza Margarita.

OLIS DE  
CATALUNYA



MOLT MÉS QUE UN OLI

OLIS DE CATALUNYA



C/ Joan Oliver, 16-24  
43206 Reus, España  
Tel: +(34) 977 330 021  
Fax: +(34) 977 330 070  
info@olisdecatalunya.es  
www.olisdecatalunya.es