



## 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

Joan Oliver, 16 - 24  
43206 Reus, Spain

Tel. +(34) 977 33 00 21  
info@olisdecatalunya.es  
www.olisdecatalunya.es

