



Vinagre Balsàmic de Mòdena

El vinagre balsàmic de Mòdena és un dels vinagres més coneguts del món, apte per amanir plats italians així com tot tipus de receptes de cuina internacional.

El nostre vinagre de Mòdena ha estat elaborat a Mòdena (Itàlia) amb raïms cultivats a la regió d'Emília Romanya.

NOTA DE TAST

Color: Caoba fosc.

Nas: Aromes a notes torrades intenses (avellanes, cafè i regalèssia) amb un fons de notes dolces com el toffee i el cacao.

Boca: Entrada fresca amb un marcat sabor confitat, tant característic d'aquest tipus de producte.

Maridatge: Pot servir-se regant qualsevol carn o acompanyant un filet de tonyina. També combina amb patés, aportant-los un toc realment especial, o fins i tot sobre una pizza Margarita.

OLIS DE
CATALUNYA



MOLT MÉS QUE UN OLI

OLIS DE CATALUNYA



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