

Vinagre Balsâmico para Restaurantes



Vinagre Balsâmico para Restaurantes

(Garrafão de 3l)

De cor castanho forte e persistente aroma, delicado e ligeiramente acético com eventuais notas de madeira... e de sabor agridoce e equilibrado - são estas as características legisladas que definem o Vinagre Balsâmico.

Esta variedade é completamente distinta de todos os restantes vinagres não só pela cor, mas pelo sabor adocicado (que inclusive pode conter caramelo na sua consistência). Na realidade o processo de produção também é bastante diferente, sendo necessários pelo menos 12 anos para ser produzido um lote de vinagre na cidade italiana de Modena.
