

ALCE NERO ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 4 FOGLIE BIOLOGICO - 250 ML

Marchio: Alce Nero
Codice Min.: 8009004811010
Link: [clicca qui per acquistare](#)



ALCE NERO ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 4 FOGLIE BIOLOGICO - 250 ML

L'Aceto balsamico di Modena IGP Alce Nero è realizzato con mosto di uve italiane e prodotto aggiungendo aceto di vino a mosto d'uva ed un'aliquota di aceto balsamico invecchiato 10 anni. I mosti sono ottenuti da uve provenienti esclusivamente dai seguenti vitigni: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni. Nella classificazione definita dall'A.I.B. (Assaggiatori Italiani Balsamico) ha ottenuto la categoria "Quattro Foglie" (la più alta riconosciuta) con etichetta oro. Caratterizzato da una elevata sciropposità, questo aceto ha un odore complesso e penetrante con un aroma tipico di legno. Particolarmente adatto su gelati, frutta e formaggi.

Valori nutrizionali medi per 100 grammi:

energia: 1260kJ/296kcal

grassi: 0g di cui acidi grassi saturi: 0g

carboidrati: 68g di cui zuccheri: 62g

fibre: 0,7g

proteine: 1,2g

sale: 0,1g