



AMBROSIUS MIELE BIO

BALSAM TYROLENSIS

ZM201



Con il profumo intenso di prati di montagna in fiore ed un equilibrio perfetto tra la naturale dolcezza del miele e la freschezza dell'acidità, questo aceto balsamico gourmet è un vero mago in cucina che saprà sorprendere e deliziare anche i palati più fini.

Grado di acidità secondo Slow Food: 3



Particolarmente indicato per affinare:

Salse per piatti di carne, marinate, ortaggi a bulbo, gamberetti, filetti di salmone, mozzarella, formaggi saporiti, dessert.

Formato

250ml

SEIT 1966

www.walcher.eu