

Gocce Aceto Balsamico di Modena 10 Travasi

Erzeuger: Gocce
Art. Nr.: 720.026

Herkunftsland: Italien
Region: Emilia Romagna
Ort des Gutes: Magreta



Weingut / Erzeuger

Farbe ist Licht, Licht ist Energie und Energie ist Leben. Stellen Sie sich vor, Sie stehen in einem Raum mit warmem gelb-orangen Licht. Wie fühlen Sie sich? Spüren Sie Wohlbefinden, Wärme und fühlen Sie sich einfach gut gelaunt? Das ist Leonardi's Ziel. Gelb und Orange sind die Farben, die positive Energieströme auslösen, und wer ist dafür nicht dankbar?! Auch rein sensorisch trägt Leonardi's seiner Philosophie des vollständigen Wohlbefindens durch die sorgfältige, sanfte Verarbeitung selektierter Lambrusco- und Trebbiano-Trauben Rechnung und entführt jeden Genießer in eine Welt des Genusses und der Entspannung. Dabei stehen die N°-Angaben auf den Etiketten für die Anzahl der Umfüllungen in verschiedene Holzfässer und gleichzeitig die Dauer der Reifung des Balsamico in Holzfässern, die dem fertigen Essig eine cremige, schmelzige Textur und einen warmen Geschmack verleihen.

Die Balsamicocremes von Gocce lassen keinen Wunsch offen. Sie entstehen aus eingekochtem Traubenmosts und sind eine delikate frische, süßliche Spezialität zur Verfeinerung von Salaten, Käse und auch Fleisch, sowie zu Desserts, Eis und frischen Früchten.

Neben der weißen und dunklen Balsamicocreme, hat Gocce auch aromatisierte Cremes kreiert, die Ergebnis vieler sensorischer Experimente sind.

Mit Erfolg! Der Kreativität beim Kochen sind keine Grenzen gesetzt!

Beschreibung

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,25 Liter

Analyse

Gesamtsäure: 6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Zum Verfeinern von Salatdressing, Soßen, Fisch- und Fleischgerichten, besonders süßer Essig kann auch zum Abschmecken von Desserts dienen.

Stand: 12.10.2022 18:11 Uhr