



Aceto Balsamico Tradizionale

Borgo del Balsamico ARAGOSTA

Typ	Aceto Balsamico
Herkunft	Italien, Lombardia
Produzent	Il Borgo del Balsamico
Ausbau	Mindestens 12 Jahre gereift.
Inhalt	10 cl
Artikelnummer	000008320301

Degustationsnotizen

Der traditionelle Balsamico-Essig von Reggio Emilia "Aragosta" ist noch reich an Säure und mit stärkeren Aromen, im Verhältnis zu den verwendeten Hölzern. Weniger süß als die anderen, eignet er sich für kurze Garzeiten, zum Anreichern von Soßen und Saucen, zum Marinieren und Würzen von frischem Gemüse. Der "Aragosta" von Bollino wird für seinen angenehm ausgeprägten flüchtigen Säuregehalt geschätzt. Sein feines und zartes Aroma und seine gute Säure eignen sich hervorragend für die rohe Verwendung zu Fleisch- und Fischcarpaccio, rohes Gemüse und für Marinaden.