



Aceto Balsamico Tradizionale

Il Borgo del Balsamico ARGENTO

Typ	Aceto Balsamico
Herkunft	Italien, Lombardia
Produzent	Il Borgo del Balsamico
Ausbau	Mindestens 15 Jahre gereift.
Inhalt	10 cl
Artikelnummer	000008320300

Degustationsnotizen

Der traditionelle Balsamico-Essig von Reggio Emilia "Argento" eignet sich für Gerichte, bei denen die Süße mit Stärketeigwaren kombiniert wird. Sein intensives und reichhaltiges Aroma, mit einer sanften Tendenz zur Süße, verfeinert süsse und herzhaftere Gerichte. Ebenso ideal zu gekochtem Fleisch oder Fischgerichten, seine lange Reifung in alten Fässern (über 15 Jahre) macht ihn perfekt zu Foie Gras, würzigem oder gereiftem Käse, vor allem zum großen klassischen Parmigiano Reggiano. Er ist ein leckerer Begleiter von Rinderfilet und zu Risotto, besonders wenn es mit Gemüse oder Scampi zubereitet wird.