



CIRMOLO BIO

BALSAM TYROLENSIS

ZZZ211



Purissimo concentrato di succo d'uva biologico e delicato aceto di vino bianco estraggono i tipici aromi resinosi e freschi dalle pigne del cirmolo e trasformano il nostro Balsam Tyrolensis Cirmolo Bio in un condimento particolarmente pregiato, con una buona struttura ed un corpo equilibrato che affascina con le sue note tipiche del pino cembro e le sue aromatiche sfumature di bosco d'alta montagna.

Grado di acidità secondo Slow Food: 2



Particolarmente indicato per affinare:

Ortaggi a radice, piatti a base di funghi, piatti di selvaggina, sughi di carne, marinate aromatiche.

Formato

250ml

Disponibile anche nel formato

500ml