



DATTERO D'OR BIO

BALSAM TYROLENSIS

ZM502



Il profumo seducente dei datteri caratterizza questo condimento dall'inconfondibile sapore mediterraneo. La sua consistenza fine e la naturale colorazione scura lo rendono un condimento pregiato e versatile per molteplici usi nella cucina gourmet. Al palato si presenta con una consistenza finemente cremosa ed un equilibrio agrodolce perfetto.

Grado di acidità secondo Slow Food: 3



Particolarmente indicato per affinare:

Insalate mediterranee a base di couscous, bulgur, quinoa, lenticchie o ceci, pomodoro e mozzarella, formaggi di capra e pecora, marinature per carne, spiedini di carne marinati, verdure cotte e grigliate o per arricchire salse e condimenti.

Formato

250ml