



MANGO BIO

BALSAM TYROLENSIS PREMIUM

ZZZ221



Una vera sinfonia di sapori, che unisce la dolcezza del mango a un'acidità delicata, creando un perfetto equilibrio di gusti. La sua freschezza tropicale e la raffinata nota fruttata lo rendono il compagno ideale in cucina, capace di esaltare ogni piatto con un tocco di classe. Il gusto dolce e avvolgente, tipicamente esotico, si fonde con una delicata acidità, più morbida rispetto a quella dell'aceto tradizionale, offrendo una sensazione di leggerezza e perfetta armonia. Perfetto per esaltare insalate estive, per impreziosire dessert come panna cotta o insalate di frutta, o ancora per dare un tocco unico a salse e marinature. Questo condimento balsamico dalla raffinata eleganza tropicale trasforma ogni piatto in un'esperienza sensoriale unica, arricchendolo con una nota esotica inconfondibile.

Grado di acidità secondo Slow Food: 1



Particolarmente indicato per affinare:

Insalate estive, specialmente con avocado, rucola, pomodori o formaggio di capra, in combinazione con gamberi, pollo grigliato, pesce alla griglia o fritto. Perfetto per arricchire salse fruttate, marinature delicate e salse BBQ, per impreziosire piatti ispirati alla cucina asiatica e per rendere ancora più speciali dessert, sorbetti e macedonie.

Formato

250 ml

SEIT 1966

www.walcher.eu