



MELA BIO

BIO, BALSAM TYROLENSIS PREMIUM

ZM112



Aceto balsamico di mele dell'Alto Adige, ricco e di alta qualità, prodotto utilizzando mele biologiche dell'Alto Adige maturate al sole e selezionate a mano. Ottiene la sua speciale armonia e morbidezza grazie ad un rigoroso invecchiamento di 2 anni in piccole botti di rovere. Al naso affascina con il suo meraviglioso e seducente profumo di mela. Ma è solo al palato che si manifesta il suo sapore deciso ed intensamente fruttato di mela, elegantemente accompagnato da una delicata acidità e da un lieve accenno di rovere. Grazie alla sua ricca ed avvolgente dolcezza, alla sua particolare densità ed alla consistenza delicatamente cremosa, bastano poche gocce di questo sostanzioso elisir per affinare le vostre pietanze. Frutta pura e genuina, trasformata in un autentico aceto balsamico di mele dell'Alto Adige.

Grado di acidità secondo Slow Food: 1



Particolarmente indicato per affinare:

Insalate, carne, pollame e verdure lesse o grigliate, formaggi a pasta molle, erborinati e di capra o per insaporire salse e salsine.

Formato

250ml

SEIT 1966

www.walcher.eu