



POMME D'OR BIO

BIO, BALSAM TYROLENSIS

ZM101



Testimone del paradiso delle mele dell'Alto Adige con piacevoli note fruttate. Un adeguato periodo di invecchiamento di 2 anni in piccole botti di rovere conferisce al nostro Pomme d'Or la sua finezza ed armonia al palato. È considerato un vero e proprio „multitalento“ in cucina.

Grado di acidità secondo Slow Food: 3



Particolarmente indicato per affinare:

Insalate di ogni tipo, verdure, pomodoro-mozzarella, antipasti di pesce, formaggi, bistecche, condimenti. Ideale da abbinare con olio d'oliva, olio di girasole o olio di noci. Un vero compagno versatile in cucina e a tavola.

Formato

500ml

SEIT 1966

www.walcher.eu