



POMME D'OR BIO

BALSAM TYROLENSIS

ZM105



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, verdure, caprese, antipasti di pesce, formaggi, bistecche, condimenti. Ottimo in combinazione con olio d'oliva, olio di noci o di girasole.

Formato

250ml

Disponibile anche nel formato

500ml