



SCHEDA TECNICA
Aceto Balsamico di Modena

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

DESCRIZIONE

L'aceto balsamico di Modena IGP BASSO è ottenuto sottoponendo ad un processo di fermentazione acetica una miscela composta da mosto cotto d'uva, aceto di vino e caramello. Il successivo passaggio in botte per i successivi 60 giorni, gli consente di maturare ed acquisire la consistenza e le note aromatiche che lo caratterizzano.

Oltre al tradizionale uso per condire insalate e verdure crude e cotte, la sua rotondità ed il piacevole contrasto agrodolce lo rende ideale nelle degustazioni di formaggi stagionati ed insalate di frutta fresca. Insolito ma interessante è anche l'accostamento con il gelato.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Aceto balsamico di Modena

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro bordolese da 250 ml e 500 ml

Tanica in PET da 5L

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Mosto d'uva concentrato, aceto di vino, caramello

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Fermentazione della miscela costituita da mosto d'uva concentrato, aceto di vino e caramello. Alla fermentazione segue un affinamento in botte per minimo 60 giorni. Il processo di affinamento avviene nel rispetto del disciplinare di produzione presso l'acetaia di Modena.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'aceto balsamico BASSO presenta un colore bruno intenso con riflessi ebano ed un aspetto limpido e brillante. Al gusto risulta equilibrato con piacevoli note agrodolci. L'odore è lievemente acre con eventuali note legnose.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 ml
Energia	293 kJ/70 kcal
Grassi di cui	0 g
• <i>acidi grassi saturi</i>	0 g
Carboidrati di cui	12,0 g
• <i>zuccheri</i>	11,5 g
Proteine	1 g
Sale	0,01 g

CONSIGLI D'USO

Ottimo per condire insalate e verdure sia crude che cotte. La sua rotondità ed il piacevole contrasto agrodolce lo rende ideale nelle degustazioni di formaggi stagionati a pasta dura, per insaporire a fine cottura risotti e frittate e per esaltare macedonie di frutta fresca. Insolito ma interessante è anche l'accostamento con il gelato.