

Del Duca Aceto

L'Original de Modène - le premier vinaigre vendu en Suisse

Créée en 1891 par Adriano Grosoli et basée à Modène, l'entreprise Aceto Balsamico del Duca di Adriano Grosoli s.r.l est aujourd'hui dirigée par sa quatrième génération dans un grand amour de la tradition. L'entreprise fait partie du consortium Consorzio Aceto Balsamico di Modena. Le consortium contrôle et garantit la qualité des processus de production, et veille à ce que le vieillissement, la maturation et la déclaration du vinaigre balsamique s'effectuent dans les règles de l'art. Le vinaigre de Modène Del Duca est labellisé IGP (Indication d'origine protégée).

Ses premières évocations remontent à l'an 1046. Le «Tradizionale» est produit à partir des cépages lambrusco rouge et trebbiano blanc, qui sont, bien entendu, exclusivement vendangés en Émilie Romagne. Le raisin est ensuite bouilli en chaudron ouvert jusqu'à réduction à un tiers environ. Le «Mosto cotto» passe sa longue période de maturation (au moins 12 ans pour le Vecchio et 25 pour l'Extra Vecchio) dans des tonnelets de bois. 75 kg de raisin sont nécessaires pour produire 1L de Tradizionale.



BIO

Aceto Balsamico BIO « dal 1891 »

Article: 102454

250ml

Bouteille

Carton 6 pièces

Ethnie: pas de subdivision

Groupe de produit: vinaigres

Origine du produit: ACETO BALSAMICO

Origine du produit: Italie

Pays d'origine: Italie

Valeur nutritive

<https://www.gerig.ch/tb/80932666/>

EAN CU: 80932666



< 8093 2666 >

EAN TU: 800224218917



8 000224 218917 >