Creme mit Balsamessig aus Modena und Feige

Creme mit Balsamessig aus Modena und Feige

Besonders fruchtige Balsam-Creme mit traubigem Geschmack

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 6,90 €

Preisnachlass

Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

Ask a question about this product

Beschreibung

Besonders fruchtig und süßlich im Geschmack. Hervorragend zum Würzen von gegrilltem Gemüse, Fisch und Geflügel. Wie beim weißen Balsamico im allgemeinen verbindet auch die Crema di Balsamico Bianco einen besonders milden, traubigen Geschmack mit dem Vorteil, keine farblichen Kompromisse machen zu müssen.

Emilia Romagna

Durch die Emilia Romagna verläuft nicht nur die Schweine- und Lammfleisch-Grenze, sondern auch die Butter-Olivenöl-Grenze Italiens. In der Emilia kocht man traditionell mit Butter und Schweineschmalz. In der Romagna stehen schon Olivenbäume. Bekannte Lebensmittel: Parmaschinken, Parmesan, Mortadella, Tortellini, Ravioli und Balsamico.

// //