

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "INVECCHIATO" 5 GRAPPOLI



Eccellenza assoluta della produzione di Acetaia Giuseppe Cremonini, l'Aceto Balsamico di Modena IGP "5 grappoli" Invecchiato si caratterizza, soprattutto, per la sua alta densità, ottenuta grazie all'utilizzo di un'elevata percentuale di mosto cotto e di un aceto di vino ad alta gradazione.


Viene invecchiato per oltre 3 anni in barrique di legno pregiato in grado di conferire al prodotto un aroma perfetto, armonioso e vellutato con note di vaniglia.

Particolarmente corposo, aromatico, con acidità e dolcezza ben equilibrate, l'Aceto Balsamico di Modena IGP "5 grappoli" Invecchiato è perfetto in abbinamento a insalate di mare, Parmigiano Reggiano, crostacei, frittura di pesce, arrosti, macedonia di frutta, pere cotte, dolci al cioccolato e gelato alla crema.

L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

In grado di esaltare e arricchire il sapore di qualsiasi piatto, l'Aceto Balsamico di Modena IGP è un prodotto dal sapore agrodolce, dal colore bruno intenso e con un odore persistente, delicato, leggermente acetico e con note legnose. Ottenuto da mosto d'uva cotto, è il frutto di un processo di acetificazione lenta delle materie prime, al quale segue una maturazione in barrique di legno pregiato per almeno due mesi, di oltre tre anni per il prodotto invecchiato. L'Acetaia Giuseppe Cremonini classifica le proprie qualità di Aceto Balsamico di Modena IGP adottando il sistema di certificazione volontaria dei "Grappoli", da uno a cinque, attraverso un metodo progettato, sviluppato e condiviso con l'Università di Modena e Reggio Emilia. Gli Aceti Balsamici di Modena IGP di Acetaia Giuseppe Cremonini utilizzano una percentuale di mosto che varia da un 23% (qualità 1 grappolo) ad oltre il 70% (qualità 5 grappoli).

QUALITÀ

5 grappoli
invecchiato 3 anni 

FORMATO

250 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 1342/ kcal 315
Grassi	g 0
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g 0
Carboidrati	g 73
<i>di cui zuccheri</i>	g 73
Proteine	g 1,0
Sale	g 0,15

INGREDIENTI

Mosto d'uva cotto*, aceto di vino*.

*Contiene solfiti.

PROFILO SENSORIALE

Particolarmente corposo, aromatico, con acidità e dolcezza ben equilibrate, con un aroma legnoso e di vaniglia.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Insalate di mare, Parmigiano Reggiano, crostacei, frittura di pesce, arrosti, macedonia di frutta, pere cotte, dolci al cioccolato, gelato alla crema.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

ACIDITÀ 6%

Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf.

Prodotto e imbottigliato da: Acetaia Giuseppe Cremonini Srl, Via Foschiero 1142 - Spilamberto Modena.