

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 5,90 €

Preisnachlass

[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.