

Birnenbalsam-Essig



Balsamico-Verfahren hergestellt.

Hochwertiger Birnenbalsam-Essig aus Apfelmost, nach dem traditionellen



Hochwertiger Birnenbalsam-Essig aus Birnenmost, nach dem traditionellen Balsamico-Verfahren hergestellt.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 14,95 €

Preisnachlass

 Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Dieser hochwertige Birnenbalsam-Essig wird auf Mostbasis gewonnen. Nach dem traditionellen Balsamico-Verfahren wird der Most eingedickt und langsam vergoren. In kleinen Eichenfässern reift er dann heran und braucht ungefähr 12 Monate um seine vollen Aromen zu entfalten. Farblich eher dunkel besticht er sensorisch vor allem durch die feine Restsüße der Birnen. Verwenden Sie ihn zu Salaten, Soßen, Terrinen, Wildgerichten und Frucht-desserts Tipp: beträufeln Sie Ruccola und Parmesan mit diesem Balsam. Diesen Genuß werden Sie so schnell nicht vergessen. Versprochen!

// //