



VINAGRE BALSÂMICO DE MODENA

País | Itália

Região | IGP Di Modena

Capacidade | 250 ml

Método de fabrico | Resulta da combinação de vinagre de vinho amadurecido e mosto de uvas, concentrado e cozido. Produzido exclusivamente na região de Modena, em Itália. O vinagre fica a estagiar em barricas de carvalho pelo menos 6 meses.

Sugestões de Consumo | Ideal para temperar saladas e molhos.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo da luz e do calor.

Acidez | 6%



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt