



I BALZINI

*“Honey I know, I know, I know times are changing.
It's time we all reach out for something new.
Purple rain”*

(Prince)

I BALZINI Purple Label



BESCHREIBUNG: Cremiges, süßsaureres Dressing, aus dem Mostkonzentrat aus Trauben und gereiftem Aceto Balsamico di Modena IGP.

VERKOSTUNGSNOTIZ

VISUELLER EINDRUCK: Sehr cremige und sirupartige Flüssigkeit von einem intensiv leuchtenden Braunton.

GERUCHSEINDRUCK: Süßsauer, gut ausgewogen, intensiv und gleichzeitig delikates.

GESCHMACKSEINDRUCK: Süßsauer, angenehm ausbalanciert mit der typischen Fruchtigkeit des eingekochten Mostes.

PRODUKTIONSPROZESS: Produziert aus konzentriertem eingekochtem Most (eingekocht länger als normal, um eine dichtere Konsistenz zu erhalten) und Aceto Balsamico di Modena IGP; beides vorsichtig zusammengemischt.

EMPFEHLUNGEN: Bevorzugt bei Zimmertemperatur lagern. Es ist wichtig, dass das Produkt keinen größeren Temperaturschwankungen ausgesetzt ist.

SPEISEKOMBINATIONEN: Würze für Suppen, Dressing für Salate, Tramezzini (belegte Weißbrot), Wurstwaren, Pommes frites, Eier, gebratenes oder gekochtes Fleisch, Pizza, Käse, Obst, Speiseeis und Süßspeisen.

ANMERKUNGEN: Frei von GVO, frei von Farb- und Konservierungsstoffen. Enthält Sulfite, jedoch keine hinzugefügt.