

Le Attese

Aceto Balsamico

Informazioni



Descrizione: Aceto Balsamico di Modena IGP Le Attese bt. cl.25 x6

Qualche parola sul marchio

Un'antica tradizione è racchiusa nella produzione dell'Olio Extravergine di Oliva a marchio Le Attese, che seleziona per te i prodotti migliori partendo dalle olive migliori. L'Olio Extravergine di Oliva Le Attese è il vero principe della dieta mediterranea, immancabile sulla tua tavola.

Descrizione prodotto: Aceto Balsamico di Modena IGP Le Attese bt. cl.25 x6

Contenitore: Bottiglia

Formato: Cl. 25

Famiglia: Aceto Balsamico

Peso nominale: cl. 25

Particolarità: Dalle origini ormai secolari, l'Aceto Balsamico, unico nel suo genere, viene prodotto nei territori compresi nella provincia di Modena, come la vera tradizione richiede. Il suo sapore unico esalta i cibi senza coprirne il gusto, con il giusto equilibrio. L'idea di un aceto dolce; è nata a Modena e Reggio Emilia alcuni secoli fa alla corte dei Duchi Estensi. Il procedimento tradizionale di produzione (da cui deriva l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, oggi DOP) prevede standard produttivi rigidissimi e un lungo invecchiamento (da 20 a 50 anni e più) con progressivo travaso in botticelle di dimensioni sempre più piccole, fino ad ottenere dall'iniziale mosto cotto d'uva un aceto rotondo e di grande equilibrio, di cui bastano poche gocce per esaltare tutti i cibi. Questo prodotto artigianale e costosissimo non è però disponibile al grande pubblico. L'Aceto Balsamico di Modena (NB: non Tradizionale, quindi non DOP!) viene invece prodotto con la medesima base (il mosto d'uva cotto), ma con un invecchiamento assai minore e procedimenti meno artigianali. Invecchiato da alcuni mesi a 3-5 anni, è sempre un ottimo condimento per piatti particolari, e sta sempre più ottenendo successo nella cucina italiana e tradizionale, ma anche all'estero dove gli stranieri stanno tentando di imitarne produzione e successo.

Cliente tipo: Canale ristorazione.

Utilizzo in cucina: E' un ottimo condimento, ma non solo.

Zona produzione: Modena

Zona lavorazione: Modena

Tipo di prodotto: Balsamico