LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Emilio Argento Aceto Balsamico di Modena
Producteur	Carandini
Description	La famille Carandini s'est, au fil des ans, forgée une solide réputation dans la production de vinaigre balsamique de Modène. En alliant des traditions séculaires à un savoir-faire artisanal et aux meilleurs ingrédients, ils créent un vinaigre d'une qualité exceptionnelle. Installée au cœur de Modène, berceau du meilleur vinaigre balsamique au monde, Carandini est synonyme de goût et d'authenticité. Leur vinaigre balsamique, apprécié dans les cuisines du monde entier, reflète dans chaque bouteille l'héritage et la passion de la famille. Ce vinaigre de vin de Modène mûrit 6 ans en caratelli avant d'être mis en bouteille. A servir en combinaison avec une délicieuse huile d'olive ou encore pour la préparation d'un filet de boeuf à la sauce balsamique.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège



