

Naam	Emilio Oro Organic Aceto Balsamico di Modena
Producent	Carandini
Omschrijving	De familie Carandini heeft door de jaren heen een stevig fundament opgebouwd in de productie van Balsamicoazijn di Modena, waarbij ze eeuwenoude tradities en ambachtelijke technieken combineren met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Gevestigd in het hart van Modena, een regio die wereldwijd bekend staat om zijn uitzonderlijke producten, staat de naam Carandini synoniem voor kwaliteit en authenticiteit. Hun balsamicoazijn wordt geprezen om zijn diepe, rijke smaak en wordt beschouwd als een onmisbaar ingrediënt in keukens over de hele wereld, waardoor elke fles een stukje van hun rijke erfgoed en vakmanschap vertegenwoordigt. Deze wijnazijn uit Modena rijpt 6 jaar in caratelli vooraleer gebotteld te worden. Te gebruiken in combinatie met olijfolie om heerlijke dressings te maken. Ook voor diverse andere balsamico-bereidingen. vb. Rundsfilet met balsamico saus.
Druiventeelt	Biologisch

