

ENVERO

Aceto Balsámico Blanco

Nuestro aceto tinto se obtiene de un proceso artesanal , comenzando de la maceración de vinagre de uva tinta en barricas de roble francés permaneciendo en las mismas alrededor de un mes . luego Se combina vinagre de vino, arrope y esencias, logrando una salsa agridulce de color dorado.



Vista: Color dorado, brillante, espeso.

Nariz: Notas florales, cítricas, aroma sutil y delicado.

Boca: Equilibrio perfecto entre acidez y dulzor; textura y volumen en boca; acidez suave no punzante.

Utilidades: ideal para cocinar o sazonar carnes blancas, postres y ensaladas verdes en particular.

Acidez aprox.: 5.5%

Azúcar aprox.: 160g