



WELCHER BALSAMICO ESSIG PASST ZU WELCHEN GERICHTEN?



PAIRINGS

IL TINELLO DEL
BALSAMICO
IGP



IL BORGO DEL
BALSAMICO
IGP INVECCHIATO

GRÜNER SALAT ROHES GEMÜSE MARINADEN TOMATEN- SALATE		+	38 BRUX (DICHTÉ) FRISCH FLÜSSIG HELLE FARBE		ETICHETTA GIALLA 50 BRUX (DICHTÉ) AROMATISCH NOTEN VON HOLZ DUNKLE FARBE
KALBSSCHNITZEL GEBRATENES GEMÜSE BRATEN GEBACKENER KÜRBIS FISCHEINTOPF		+	50 BRUX (DICHTÉ) WEICHER GESCHMACK AROMATISCHE NOTEN		ETICHETTA ARANCIO 65 BRUX (DICHTÉ) SIRUPARTIG UND SÜSS NOTEN VON PFLAUME
SAHNEEIS STOPFLEBER FRISCHE UND GEGRILLTE KÄSE FLEISCH- UND FISCHTARTAR WEICHGEKOCHTE EIER		+	65 BRUX (DICHTÉ) SIRUPARTIGE KONSISTENZ DUNKELBRAUNE FARBE		ETICHETTA ROSSO 70 BRUX (DICHTÉ) SEHR DICKFLÜSSIG SEHR AUSGEGLICHEN SCHWARZE FARBE

WAS UNTERSCHIEDET IL TINELLO VON IL BORGO?

IL TINELLO DEL
BALSAMICO
IGP



IL BORGO DEL
BALSAMICO
IGP INVECCHIATO

Handgefertigt,
aber nicht gereift

Das Produkt ruht
weniger als drei Jahre
in Eichenfässern

Die Zertifizierungsstelle
CSQA bescheinigt die
Eignung des Produktes

Natürliche Zutaten:
Most und Weinessig,
keine Farbstoffe,
keine Verdickungsmittel

Handgefertigt und gereift

Gereift heißt:
Das Produkt ruht mehr als
drei Jahre in Eichenfässern

Die Zertifizierungsstelle CSQA
versiegelt die Fässer nach der
Abfüllung und entfernt die
Versiegelung nach drei Jahren.
Nur so darf der Essig als „Gereift“
gekennzeichnet werden

Natürliche Zutaten:
Most und Weinessig,
keine Farbstoffe,
keine Verdickungsmittel

