



Vinaigre Balsamique de modène

[Read More](#)

SKU:

Price: 49,00€ TTC

Stock: instock

Categories: [Epicerie Fine](#)

Product Description

Vinaigre IGP Balsamico di modena. Le moût est concentré en la faisant bouillir. Une fois concentré, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures qui transforment le sucre en alcool. L'alcool est ensuite transformé en vinaigre par les bactéries acétiques. Quand le vin est transformé en vinaigre, il est vieilli en fûts de chêne. Le raffinage du vinaigre peut enfin commencer, qui durera plusieurs années et qui donnera une élégance incroyable et douceur au vinaigre.