

## Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Prijs: €42.90



| Titel      | Waarde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inhoud     | 100 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Extra info | <p>Bij deze aceto balsamico tradizionale worden uitsluitend locale druiven van het type lambrusco en trebbiano gebruikt en dit omwille van de disciplinaire voorschriften waaraan moet voldaan worden om de "Tradizionale" norm te krijgen.</p> <p>Het koken van de most gebeurt met een echte vlam onder de ketel en in open lucht. De fermentatie en de daarop volgende oxydatie vindt plaats in grote vaten.</p> <p>Tenslotte volgt er een rijping van minimaal 12 jaar in steeds kleiner wordende houten ( van verschillende soorten) vaten.</p> <p>Dit alles wordt natuurlijk constant geverifieerd door een speciale commissie die ook bepaalt of de DOP classificatie voor het product van toepassing is.</p> <p>Deze Aceto Tradizionale kan zowel bij vlees ( bvb cotechino= typische varkensworst), vis en schaaldieren (gegrilde gamba's) als desserts gebruikt worden.</p> |