

## CONDIMENTO BALSAMICO DI UVA

PRODOTTI GOURMET



**Tipologia:** condimento prodotto da mosto di uva bianca non fermentato, cotto a bagnomaria ed arricchito di fermenti balsamici centenari, secondo il procedimento tradizionale. L'invecchiamento in botticelle di diverse essenze ne accentua concentrazione e aromi. La provenienza da mosto d'uva e non da vino (a differenza dei normali condimenti a base di aceto di vino) gli lascia un gusto piacevolmente agrodolce, con retrogusti e nuance dei vari legni in cui matura.

**Utilizzo:** è un ottimo condimento per insalate e carni, da utilizzare sempre a crudo. Si presta anche ad "ardite" sperimentazioni su piatti etnici.

**Focus:** prodotto gourmet non ascrivibile tra gli aceti balsamici tradizionali in quanto prodotto fuori della zona di Modena, è però ottenuto con metodo tradizionale. Si distingue per la sua fluidità che ne consente una facile distribuzione sulle vivande

**Curiosità:** fa parte delle specialità Lungarotti in quanto in gastronomia si collega bene al vino. Consente infatti di bere vino ed apprezzare negli abbinamenti la combinazione di gusti e aromi anche con piatti che, se fossero invece conditi con aceto di vino, non lo accetterebbero

**Formato:** 250 ml