

ACETO BALSAMICO | バルサミコ酢



モデナ産バルサミコ I.G.P.カラテッロ

ACETO BALSAMICO DI MODENA "CARATELLO"

【JANコード】 8032706290418
【内容量】 250ml×6本
【賞味期間】 12年
【葡萄品種】 ランブルスコ 80%、
フォルターナ 20%
【酸度】 6.0%

ゆっくりと樽の木樽で熟成した
香り高くまろやかな酸味は
お料理の仕上げに活かれます。



サーバ SABA

【JANコード】 100ml: 4571271082706
250ml: 8032706290432
【入数】 各6本
【賞味期間】 5年
【葡萄品種】 ランブルスコ 35%、フォルターナ 35%、
トレッビアーノ 30% (他マルメロ・クローブ・シナモン)
【酸度】 6.0%

オーク樽で最低5年以上熟成させたモ
ストの上澄みにシナモンやマルメロを
加えたソースは、ジビエはもちろん果
物やデザートソースに最適です。

モデナ産バルサミコ I.G.P.ランブルスコ

【JANコード】 4571271082249
【内容量】 100ml×12本
【賞味期間】 5年
【葡萄品種】 ランブルスコ
【酸度】 6.0%

ランブルスコ単一品種
のみで造られた酸味と
深い甘味は、肉料理や
赤身魚と好相性。



モデナ産バルサミコ I.G.P.トレッビアーノ

【JANコード】 4571271082256
【内容量】 100ml×12本
【賞味期間】 5年
【葡萄品種】 トレッビアーノ
【酸度】 6.0%

トレッビアーノ単一品
種のみで造られたバラ
ンスの良い酸味と甘み
は、魚料理や揚物と好
相性。



ホワイトバルサミコ トレッビアーノ

【JANコード】 4571271082263
【内容量】 100ml×12本
【賞味期間】 5年
【葡萄品種】 トレッビアーノ
【酸度】 6.0%

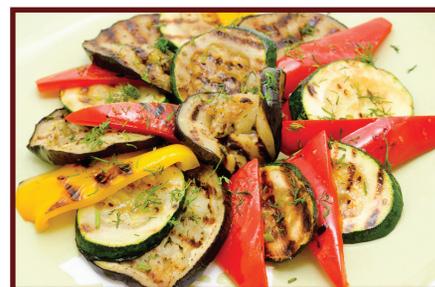
トレッビアーノのモス
トを加えたホワイトバ
ルサミコは、素材の色
味を損なわず酸味をも
たらずのでマリネや煮
込料理に。



調理例 / 牛フィレ肉のバルサミコ和え



調理例 / スズキのバルサミコ和え



調理例 / グリル野菜のバルサミコ和え

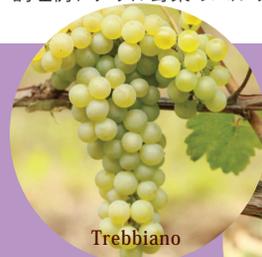


モデナ産バルサミコI.G.P ドンチェーザレ

ACETO BALSAMICO DI MODENA "DON CESARE"

【JANコード】 8021457009233
【内容量】 500ml×12本
【賞味期間】 5年
【葡萄品種】 ランブルスコ、トレッビアーノ
【酸度】 6.0%

煮詰めても酸味がほんのり残るので、
加熱料理でもお手軽にご使用いただけ
ます。



Trebbiano



Lamburco

ホワイトバルサミコ ドンチェーザレホワイト

WHITE BALSAMICO DI MODENA "DON CESARE"

【JANコード】 8021457000278
【内容量】 500ml×12本
【賞味期間】 5年
【葡萄品種】 トレッビアーノ、アルバナ、
ソーヴィニヨン、ピノビアンコ
【酸度】 6.0%

白ぶどうを使用したバルサミコは、
しっかり甘みが感じられ酸味がマイル
ドです。