



MEREGALLI FRANCE

ACETO BALSAMICO VECCHIO MORO – DOMAINE RINALDINI



Vinaigre d'une qualité exceptionnelle, à découvrir.

RÉGION : Emilie-Romagne

INGRÉDIENTS : 100% Moût de raisin acétifié. Sans colorant, ni caramélisant, ni épaississant.

PRODUCTION : Ce Vinaigre Balsamique est le fruit de la Maison Italienne Rinaldini, provient de Province de Reggio Emilia. Elaboré artisanalement selon la méthode traditionnelle à partir de moût de raisin cuit à feu direct, sans aucun colorant ni caramel, il suit un procédé de fabrication très rigoureux. Une lente acétification naturelle pendant un an, effectuée en barriques, lui a permis de conserver toute la richesse des arômes. Maturation en foudres en bois (chêne, châtaignier et cendre) de 50-60-10 litres pendant 3 ans.

COULEUR : Brun foncé aux reflets ambrés.

NOTES DE DÉGUSTATION : Parfum de fruits cuits et de confiture. Saveur doux, rond suivi par une élégante acidité à peine perceptible. Finale soyeuse aux délicates senteurs de fruits caramélisés

ACCORD : Polyvalent, sa capacité d'améliorer la saveur de chaque plat de viande, poisson, apéritif, légumes, fromage et dessert est immense. Il s'entend merveilleusement bien avec toutes les cultures culinaires.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z