

Balsamico Premium 3.0 (3 Jahre gereift)

| | |
|-------------|---------------------------|
| Region | Emilia-Romagna |
| Erzeuger | Rocca di Vignola - Modena |
| Bestell-Nr. | XVI2404 |

Sehr alter Balsamico, der 3 Jahre der Reifung in alten Chianti-Fässern von Antinori sowie in Kirsch- und Kastanienholzfässern verbracht hat, bis er seine wunderbare Dichte erreichte. Angenehm rund und voll entwickelt, geprägt von einer delikaten Süße, wenig Säure, Aromen von geröstetem Holz und dunklen Beeren, Schokolade und exotischen Gewürzen, lang anhaltende Frucht und erstaunliche Fülle – kommt einem Tradizionale schon recht nahe. Ein dickflüssiges Aromat zu Saucen,



| | | | |
|---------------|---|------|--------|
| Allergene | Antioxidationsmittel: E226, Sulfite | | |
| Energie | 665 kj / 156 kcal | | |
| Fette | k.A., davon gesättigte Fettsäuren: k.A. | | |
| Kohlehydrate | 34 g, davon Zucker: 34 g | | |
| Ballaststoffe | k.A. | | |
| Eiweiß | 0,2 g | Salz | 0,01 g |



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSADE55