

ACETO モデナ産 I.G.P. バルサミコ ビネガー BALSAMICO DI MODENA

5 grapes *Crebica*

5 グレープ「クビカ」



ぶどう果汁 73% 以上を使用し、オーク樽で熟成させたモデナ産 IGP バルサミコ酢

バルサミコ酢（アチェート・バルサミコ）はブドウ果汁を煮詰め、熟成させて作られるお酢で、オリーブオイルと共にイタリア料理に欠かせない調味料です。オリタリアグループの展開するジュゼッペ・クレモニーニブランドの IGP モデナ産バルサミコ酢「クビカ」はぶどう果汁使用率が 5 段階中最高「5 グレープ (73%)」グレード。オーク樽で熟成させているため深いオークの香りもお楽しみいただけます。カラメルなどの添加なしでもしっかりとしたとろみがあり、煮詰めずにそのままソースとしてもご利用いただけます。

IGP. ならではのコクとフルーティーな香りはサラダだけでなく、料理やデザートのお味しさを一段と引き立ててます。

規格：250ml×6 本入 商品コード：174L530



肉料理のソースに



デザートにかけて



パルミジャーノ・レジャーノチーズにかけて



トリアップ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO., (FAR EAST) LTD.
<http://www.toptrading.co.jp>

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町 2 丁目 2-20 (清光ビル)
TEL：06-6567-6722 (代) FAX：06-6567-6615
●東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3 丁目 3-6
(井門岩本町ビル)
TEL：03-5821-1180 (代) FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒 12 条 14 丁目 1076-5
TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333
●福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光 2 丁目 2-22
(第一平野ビル)
TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051