



Categoria: Aceto di Vino Decolorato

Acidità: 6%

Bottiglia in Vetro : 1000 ml

Provenienza: Vini prodotti e vinificati in Italia



ALICI
MARINATE

Preparazione:
Irroratele completamente con la soluzione di ACETO DI VINO DECOLORATO BALSAMO, sale e succo di limone fino a coprirle del tutto e lasciatele marinare così per circa 5 ore.
La marinatura nell'aceto conferisce alle alici il tipico sapore e consente di renderle gustose senza il bisogno di cuocerle in alcun modo.



BALSAMO ACETO DI VINO

da Viti Italiane

a Tavole Italiane