



**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI MODENA DOP – *Extravecchio***



TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
Extra old

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio, invecchiato oltre 25 anni, proposto in un packaging di lusso. Un raffinato cofanetto con etichetta in lamina oro 24 carati con libretto che illustra la storia, il metodo produttivo e l'utilizzo del prodotto, completo di versatore in sughero e vetro.

Eleganza ed esclusività per l'eccellenza della tradizione gastronomica di Modena.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena Extra old, aged for more than 25 years, proposed in a luxury packaging. A fine case with 24 carats gold leaf label, with a booklet that describes the history, the production method, and the use of the product, supplied with a cork and glass driplless pour spout.

Elegance and exclusivity for the excellence of the gastronomic tradition of Modena.



CODICE ARTICOLO / ITEM CODE
901DOPLUX

CODICE EAN / EAN CODE
8000224009072

CAPACITÀ / CONTENTS
100 ml