

VIRGIN VELIER | ACETO

LUSTAU ACETO DI SHERRY "SOLERA" 1/5 PEDRO XIMENEZ

LUSTAU | SPAGNA

37

Tipologia: Aceto

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Lustau offre due aceti invecchiati in botti di rovere americano seguendo il sistema "Solera y Criaderas". L'Aceto di Sherry Solera 1/24 proviene da una Solera di 24 botti, mentre l'Aceto di Sherry Solera 1/5 Pedro Ximenez proviene da una Solera di 5 botti e successivamente viene assemblato con Sherry Pedro Ximenez, che gli conferisce un tocco di dolcezza ed eleganza. Grazie all'invecchiamento, entrambi i condimenti acquistano un sapore unico e tonalità scure, in grado di conquistare gli chef più esigenti.

COME LO BEVO

Gli aceti di Sherry sono il prodotto perfetto per insalate, peperoni arrostiti e altri piatti tipici andalusi e tutte le ricette che richiedono l'utilizzo di aceto. Poche gocce sono sufficienti per dare forte carattere a qualsiasi piatto.

