

### **Condiment Balsamique "XTRA CASTELLI" 50ml**

Vieilli 20 ans dans des fûts de bois précieux, il va à merveille sur les fromages vieillis comme le parmesan, les filets, la crème glacée et il est fantastique goûté seul comme digestif.



**Marque :**Acetaia Castelli

**Points de fidélité offerts :**6

**Prix :**22.90€

**Critères associés :**

*Gastronomie du monde :* Condiment Balsamique

**Descriptif :**

C'est un sublime balsamique vieilli pendant 20 ans en fûts de bois précieux comme le châtaignier, le cerisier, le frêne, le mûrier et d'autres bois. L'unique ingrédient est le moût cuit, la maison Castelli n'utilise jamais d'éléments artificiels ou d'additifs. Il ne contient aucun sulfite ajouté. Ce produit peut être conservé longtemps (10-12 ans). Le pH et la concentration en sucre empêchent naturellement les bactéries indésirables de se développer. Limpide, d'une couleur brune foncée brillante très intense, il est plus doux qu'acétique. Il a une bonne persistance, bien équilibré entre le doux et le fruité... Ce prestigieux Balsamique est un produit dense avec un goût doux et très équilibré. Il est idéal pour enrichir vos plats raffinés comme le parmesan en apéritif, des raviolis de potiron, des filets de bœuf... Il est considéré en Italie comme un condiment balsamique, c'est-à-dire un vinaigre balsamique qui peut avoir différents vieillissements mais sans certification. La méthode de production est toutefois la même. Les condiments proviennent de la cuisson de moût du raisin de Trebbiano et Spergola vieilli. Le jus est porté à ébullition jusqu'à perdre 60 % de son volume. Il passe ensuite plusieurs années dans des fûts de chêne. On laisse ensuite mûrir le vinaigre durant un certain temps dans des locaux bien aérés (sous les toits en général) afin que le moût continue à se concentrer par évaporation, puis on transfère la moitié de chaque barrique dans une barrique plus petite, en principe du cerisier et on remplit la barrique de

chêne par une nouvelle cuisson de moût et ainsi de suite durant une très longue période. Il est aussi une idée de cadeau très élégant et raffiné grâce à son coffret. Vous y trouverez par ailleurs 1 bouchon doseur en liège et acier dans la boîte...

[Lien vers la fiche du produit](#)