

Geniessen Sie Aceto Balsamico in seiner neuen Form!

Inspiriert durch die Molekularküche, hat Terra del Tuono die kleinen, weichen Perlen entwickelt, die im Mund zerplatzen und erst hier ihr süsslich-saures Aroma voll entfalten. Für die Perlen wird ausschliesslich bester Balsamico aus der Antica Aceiata Corticella verwendet.

Die Perlen passen hervorragend zu Käse, rotem Fleisch, Risotto, Salate und zu Desserts.

Glas mit 50gr 11.80 CHF

Unser Tipp

Stellen Sie die Perlen in Kombination mit einem dreijährigen Parmigiano Reggiano Ihren Gästen auf und Ihr Apéro wird ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



Ihr Chäsueb-Team wünscht Ihnen viele genussvolle Momente