

# IL TINELLO DEL BALSAMICO

---

## IL TINELLO SI VESTE DI NUOVO TINELLO BBQ

L'aceto balsamico protagonista di una tendenza ormai diventata un'abitudine per molti Gourmet.

Lo presentiamo in due versioni.

La prima più giovane fresca e agra per marinare carne e pesce prima della cottura.

La seconda più dolce e sciropposa per insaporire carne e pesce dopo la cottura.

Buon divertimento!

The Balsamic Vinegar is protagonist of a trend already became a habit all over the world.

The first one younger and fresh, sharper for the marinades, to use before the cooking.

The second is more aged, sweeter and sirupy to add flavor to meat and fish after the cooking.

Enjoy!



---

INGREDIENTI: mosto cotto e aceto di vino / INGREDIENTS: cooked grape juice and wine vinegar

---