Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Rustico

Säuregehalt 6%, im Holzfass gereift

Zutaten
Weinessig*, Traubenmost* konzentriert, Traubenmost* gekocht
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Aceto Balsamico di Modena IGP ist eine weltweit einmalige Spezialität, die ausschließlich in den Provinzen Modena und Reggio Emilia in Norditalien hergestellt wird. Er wird nach traditioneller Rezeptur aus dem Saft sonnengereifter Trauben gewonnen. Durch den Reifungsprozess in verschiedenen Holzfässern erhält der Balsamessig aus Modena sein harmonisches, mild würzig-saures Aroma.

Herstellung
Aceto Balsamico di Modena IGP wird ausschließlich in den Provinzen Modena und Reggio Emilia in Norditalien hergestellt. Er wird aus dem Saft einheimischer Traubensorten gewonnen und anschließend zu einem Reifungsprozess in verschiedenen Holzfässern gelagert.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Italien

Verwendung
für Salate sowie zu kalten und warmen mediterranen Gerichten

Lagerhinweis
Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Aceto Balsamico di Modena IGP

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	449 kJ
Brennwert kcal	105 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	21,00 g
davon Zucker	20,00 g
Eiweiß	0,70 g
Salz	0,080 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse