

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 / 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

Eier oder Eierzeugnisse

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

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
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse