

# Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Premium

Säuregehalt 6%, im Eichenholzfass gereift, Spitzenqualität für die Gourmetküche

## Zutaten

Traubenmost\* gekocht, Weinessig\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Ein sehr körperreicher und samtiger Balsamessig mit erlesenen Geschmack und unvergleichlich süßem Aroma. Durch den mehrjährigen Reifungsprozess in Eichenholzfässern erhält der Essig seine tief dunkle Farbe, die angenehm dickflüssige Konsistenz und seine harmonische Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure.

## Herstellung

Aceto Balsamico di Modena wird ausschließlich in der Provinz Modena hergestellt. Dafür wird eingekochter Traubenmost mit Weinessig gemischt und zur Reifung in Eichenholzfässern gelagert. Durch die lange Lagerung erhält er die dickflüssige Konsistenz und dunkle Farbe.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

## Verwendung

ideal für besondere Salate, zu Tomate Mozzarella, gebratenem Gemüse oder über Obst

## Lagerhinweis

Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Aceto Balsamico di Modena

## [Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	1408 kJ
Brennwert kcal	331 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	76,00 g
davon Zucker	70,00 g
Eiweiß	1,90 g
Salz	0,090 g

## Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

**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<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**