

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 biologischer Erzeugung

Allgemein

Ein sehr körperreicher und samtiger Balsamessig mit erlesenem 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

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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