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 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

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