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

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

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. Nach traditioneller Rezeptur aus dem Saft sonnengereifter Trauben gewonnen, reift der Essig bis zu drei Jahre in verschiedenen Holzfässern. Dadurch erhält der Balsamessig aus Modena seine etwas dickflüssigere Konsistenz und das harmonische mild-süße Aroma.

Herstellung
Aceto Balsamico di Modena wird ausschließlich in der Provinz Modena in Norditalien hergestellt. Dort wird Weinessig mit eingekochtem Traubenmost gemischt und zur Reifung in Holzfässern gelagert. Durch die lange Lagerung erhält er die dickflüssigere Konsistenz und Farbe.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Italien

Verwendung
für Salate, Gemüsegerichte und Marinaden

Lagerhinweis
Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Aceto Balsamico di Modena

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	690 kJ
Brennwert kcal	162 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	35,00 g
davon Zucker	34,00 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	1,00 g
Salz	0,070 g

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

Allergene

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