

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 zähflüssige 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	566 kJ
Brennwert kcal	132 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	27,40 g
davon Zucker	25,80 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	0,87 g
Salz	0,060 g

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 SO₂)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse