

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

Säuregehalt 6%, im Holzfass gereift

## Zutaten

Weinessig\*, Traubenmost\* konzentriert, Traubenmost\* gekocht

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Mild-würzige Essigspezialität aus Modena. Der Aceto Balsamico di Modena besticht durch seinen harmonisch süß-sauren Geschmack.

## Herstellung

Aceto Balsamico wird ausschließlich in der Provinz Modena/Norditalien hergestellt. Er wird aus dem Saft einheimischer Traubensorten gewonnen. Durch den Reifungsprozess in verschiedenen Holzfässern erhält der Balsamessig sein ausgeprägtes Aroma und sein ausbalanciertes Bukett.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

## Verwendung

für Antipasti, Salate und Gemüse

## Lagerhinweis

Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Aceto Balsamico di Modena

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 ml

<b>Brennwert kJ</b>	449 kJ / 105 kcal
<b>Fett</b>	0,00 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,00 g
<b>Kohlenhydrate</b>	21,00 g
<b>davon Zucker</b>	20,00 g
<b>Eiweiß</b>	0,70 g
<b>Salz</b>	0,080 g

## Allergene

**Eier oder Eierzeugnisse**

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG  
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse  
UST-IdNr.: DE 129088402

**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**