



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014015

Balsamico 3 Gold Medaillen Einzelportionen 150x6ml Aceto Balsamico di Modena IGP
IGP
Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Luxus in jeder kleinen Portion.
	Leit aromen	Pflaumenkompott, rote Früchte, Honig, Vanille
	Speise oder Anlassempfehlung	gegrilltes Fleisch, cremiges Risotto, gefüllte Nudeln, Obst, Desserts
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Der „3 Gold Medaillen“ Balsamico in Einzelportionen, 12 Jahre gereift, bietet intensive Aromen von Pflaumen, roten Früchten, Honig und Vanille. Der „3 Gold Medaillen“ Balsamico in praktischen Einzelportionen von Giusti vereint Tradition und Raffinesse in jeder kleinen Menge. Hergestellt nach einem historischen Rezept aus dem frühen 20. Jahrhundert, kombiniert dieser Balsamico den Most reifer Trauben und Rosinen mit gereiftem Weinessig. Über 12 Jahre in Barrique-Fässern gereift und angereichert mit Essigen aus jahrhundertealten Holzfässern, entwickelt er ein reichhaltiges Aromaprofil mit Noten von Pflaumenkompott, roten Früchten, Honig und Vanille. Diese Einzelportionen sind perfekt für unterwegs und ideal zum Verfeinern von Gerichten, ob süß oder herzhaft, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

Region **Modena**
Modena ist eine Stadt und Gemeinde auf der Südseite der Poebene, in der Provinz Modena in der Region Emilia-Romagna in Norditalien. Modena und seine Umgebung sind in der ganzen Welt für die hervorragende Küche und den Wein bekannt, den sie produzieren, und werden darum beneidet. Unter den italienischen Provinzen ist Modena eine der reichsten an Produkten, die das DOP- oder IGP-Symbol tragen. Der Balsamico-Essig gilt als das Schwarze Gold von Modena und ist ein einzigartiges Produkt mit einer tausendjährigen Geschichte. Modena ist zu Recht stolz auf seine besondere Delikatesse.

Erzeuger **Giuseppe Giusti**
Die Firma Giusti ist die älteste Manufaktur von Balsamico Essig aus Modena, im Jahr 1605 gegründet und heute von der 17. Generation geführt. Der Familie gehören 600 Holzfässer aus dem 17., 18. und 19. Jahrhundert. Echte Schätze, die einzigartige Aromen unseren Essigen vergeben.

Zutaten Weinessig, gekochter Traubenmost. ENTHÄLT SULFITE.

Stand 10.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de