



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014030

**Giusti Bordolese Aceto Balsamico di Modena IGP**

**IGP**

**Giuseppe Giusti**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Ein Klassiker für feine, italienische Küche.
	Leit aromen	Holznoten, Würze, gekochter Most
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt für Salate, Gemüse und Saucen.
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Der vier Jahre gereifte Giusti Bordolese Balsamico-Essig besticht durch seine harmonische Balance aus Süße und Säure.

Der Giusti Bordolese Balsamico-Essig aus Modena ist ein wahrer Klassiker italienischer Kulinarik. Durch seine vierjährige Reifung in alten Eichenfässern entwickelt dieser Balsamico eine ausgewogene Balance zwischen Süße und Säure. Die Holznoten verbinden sich harmonisch mit den würzigen Aromen, die durch den Weinessig und den gekochten Most verstärkt werden. Sein reichhaltiges Bouquet, das sich durch eine balsamische Tiefe auszeichnet, macht ihn zu einem unverzichtbaren Begleiter in der Küche. Dieser Essig ist nicht nur perfekt für Salate und Gemüse, sondern verfeinert auch süß-saure Saucen und gibt alltäglichen Gerichten eine edle Note.

#### **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, eingekochter Traubenmost. ENTHÄLT SULFITE. 6% Säure.

Stand 19.06.26. 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