



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014038

Balsamico 3 Gold Medaillen Aceto Balsamico di Modena IGP

IGP

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	In Barriques, angereichert mit kostbaren Balsamico-Auszügen aus dem antiken Fassbestand der Essigmanufaktur.
	Leitaromen	Der Duft von Pflaumenkompott und roten Früchten vereint sich mit Honig- und Vanillenoten in diesem vollmundig süßen Balsamessig.
	Speise oder Anlaspempfehlung	Hervorragend auf hausgemachten Nudeln, Risotto, gereiftem Käse, weißem Fleisch, Roastbeef und Braten; perfekt als letzter Schliff für Eiscreme, Joghurt und Obstsalat.
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	
Bio	IT-BIO-004 Italien Landwirtschaft	

Das berühmte Rezept für den Balsamico 3 Goldmedaillen, hergestellt ausschließlich aus dem biologischen Most reifer und getrockneter Trauben und Weines

Das berühmte Rezept für den Balsamico 3 Goldmedaillen, hergestellt ausschließlich aus dem biologischen Most reifer und getrockneter Trauben und Weinessig aus kontrolliert biologischem Anbau. Dieses ist der vielseitigste Balsamessig der Kollektion, vollmundig und ausgewogen. Eignet sich hervorragend zum Verfeinern zahlreicher Gerichte und roher Speisen, von süß bis herzhaft.

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. Bio.

Stand 23.04.26. 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