WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**014046**

# Giusti Bianco Cubica Condimento Agrodolce Bianco

## Giuseppe Giusti

| Bulletpoints | Name | Beschreibung |
|---|---|---|
| | Emotionalisierung | Ein feiner Essig für höchste Genussmomente. |
| | Leitaromen | Zitrusfrüchte, reife Trauben, sanfte Säure |
| | Speise oder Anlassempfehlung | Perfekt zu Salaten, Fisch, Gemüse und Geflügel. |

**Verschluss** GRIFFKORKE
**Enthält:** Sulfite

Milder, fruchtiger Balsamico-Essig mit feinen Zitrusnoten – ideal für frische Salate, Gemüse, weißes Fleisch und Fisch.

Der Agrodolce Bianco von Giusti ist eine delikate Essigspezialität, die aus der sanften Pressung von Trebbiano-Trauben hergestellt wird. Durch die Reifung in Fässern aus französischer Eiche und Esche behält der Essig seine zarten Frucht- und Zitrusaromen. Der weiße Traubenmost wird mit Weißweinessig vermischt, wodurch ein ausgewogenes und mildes Geschmackserlebnis entsteht, das durch eine feine, frische Säure geprägt ist. Diese Kombination aus Süße und Säure macht den Agrodolce Bianco besonders vielseitig in der Küche – ideal für frische Salate, gekochtes und rohes Gemüse, Fisch oder weißes Fleisch. Seine Harmonie und Leichtigkeit verleihen jeder Speise eine raffinierte 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** Konzentrierter Traubenmost, Weißweinessig. ENTHÄLT SULFITE.

**Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt**

| | |
|---|---|
| **Brennwert in kJ pro 100ml** | 827 |
| **Brennwert in kcal pro 100ml** | 195 |
| **Kohlenhydrate in g pro 100ml** | 46 |
| **davon Zucker in g pro 100ml** | 46 |
| **Eiweiß in g pro 100ml** | 0,3 |

Stand 13.11.26. 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