



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014049

Saba dickflüssiger Traubenmost Condimento Balsamico Modena

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eine Reise in die Antike – pure Süße.
	Leit aromen	getrocknete Früchte, Karamell, Feigen
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal für Desserts, Käse, Obst und Eis.
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Cremiger, gekochter Traubenmost, perfekt für Desserts, Käse und Obst. Süß und samtig mit Noten von getrockneten Früchten und Karamell.

Saba, ein gekochter Traubenmost, ist eine der ältesten Essig-Spezialitäten, die ihren Ursprung in der Antike hat. Schon bei den Römern war dieses Produkt bekannt und wurde als Süßungsmittel verwendet. Bei der Herstellung wird der Traubenmost über mehrere Stunden im Freien langsam eingekocht, bis er eine dickflüssige, cremige Konsistenz und eine intensive Süße erreicht. Saba zeichnet sich durch seinen samtigen Geschmack mit Noten von getrockneten Früchten, Feigen und karamellisiertem Zucker aus. Dieses vielseitige Produkt wird gerne zu Desserts, Eis, reifem Käse oder sogar auf frischem Obst verwendet. Kinder lieben Saba aufgrund seiner natürlichen Süße, und in der modernen Küche verleiht er Salaten und Fleischgerichten eine besondere 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 eingekochter Traubenmost. ENTHÄLT SULFITE.

Stand 29.04.26. 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