Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014050

Aceto Balsamico mit Trüffel Condimento auf Basis Aceto Balsamico di Modena IGP

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Hauch von Luxus auf dem Teller.
	Leitaromen	schwarzer Trüffel, süß-säuerlicher Balsamico
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Tartar, Risotto und Eierspeisen.

Verschluss GRIFFKORKE

Enthält: Sulfite

Ein luxuriöser Balsamico, veredelt mit schwarzem Trüffel. Perfekt zu Tartar, Pasta und Risottos, mit intensivem Aroma und samtigem Geschmack.

Der Aceto Balsamico mit Trüffel von Giusti ist ein außergewöhnliches Produkt, das die Intensität des traditionellen Balsamico-Essigs mit dem luxuriösen Aroma von schwarzem Trüffel vereint. Hergestellt auf der Basis des Giusti-Balsamessigs mit 3 Goldmedaillen, wird der Essig für mindestens sechs Monate in Eichenfässern gereift. Während der Reifung wird der getrocknete schwarze Trüffel hinzugefügt, sodass sich die Aromen perfekt vermischen und eine harmonische, ausgewogene Geschmacksnote entsteht. Der samtige und komplexe Essig ist ideal zur Veredelung von Fassona-Rindertartar, hausgemachten Pasta-Gerichten, cremigen Risottos sowie Eiergerichten wie Omeletts. Die Kombination aus dem süß-säuerlichen Balsamico und den erdigen Trüffelnoten macht diesen Essig zu einem wahren Highlight in der Gourmet-Küche.

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

Balsamico-Essig aus Modena 97% (gekochter Traubenmost, Weinessig), getrocknete schwarze Trüffel (Tuber Aestivum Vitt.) 0,25% (entspricht 1,25% frischer Trüffel), Aroma. ENTHÄLT SULFITE.

Stand 05.03.26. 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