



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014051

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

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein fruchtiger Balsamico-Genussmoment.
	Leitaromen	frische Himbeeren, Eichenholz, Balsamico
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Lamm, Käse, Eis und Desserts.
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Fruchtiger Balsamico mit Himbeere, perfekt zu Lamm, Rinderfilet und Käse. Harmonischer Geschmack, gereift in Eichenholzfässern.

Der Aceto Balsamico mit Himbeere von Giusti vereint den edlen Geschmack des Giusti-Balsamessigs, der mit 3 Goldmedaillen ausgezeichnet wurde, mit der fruchtigen Frische von Himbeeren. Durch die Zugabe von natürlichem Himbeersaft während der mindestens sechsmonatigen Reifung in Eichenholzfässern erhält der Balsamico eine besondere Fruchtigkeit, die perfekt mit der typischen Süße und Säure des Essigs harmonisiert. Die Barriquereifung verleiht dem Condimento zusätzliche Tiefe und Komplexität. Dieser Balsamico passt hervorragend zu Lammfleisch, Rinderfilet und Spanferkel und kann auch zum Verfeinern von Käse, Eis und Cremespeisen verwendet werden. Die fruchtigen Noten machen ihn vielseitig einsetzbar und verleihen vielen Gerichten eine besondere, erfrischende 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 Balsamico-Essig aus Modena 97% (gekochter Traubenmost, Weinessig), Himbeersaft 2%, natürliches Aroma. ENTHÄLT SULFITE.

Stand 21.04.26. 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