



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014052

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

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Fruchtige Eleganz in jedem Tropfen.
	Leitaromen	süße Feige, Balsamico, Eichenholz
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Käse, Schinken und Schmorbraten.
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Balsamico mit süßem Feigenaroma, gereift in Eichenfässern. Perfekt zu jungem Käse, Schinken und Schmorbraten.

Der Aceto Balsamico mit Feige von Giusti ist eine besondere Essigspezialität, die durch die Kombination von edlem Balsamessig und der Süße frischer Feigen besticht. Diese außergewöhnliche Condimenti basiert auf dem 3-fach goldprämiierten Balsamico von Giusti, welcher mit natürlichen Feigenaromen verfeinert wird. Die Mazeration des Feigenpürees und die Reifung in Eichenholzfässern über mindestens sechs Monate verleihen dem Essig eine feine Süße, die sich harmonisch mit der milden Säure des Balsamessigs vereint. Der Aceto Balsamico mit Feige ist ein exzellenter Begleiter zu jungem Käse, rohem und gekochtem Schinken sowie zu Rindfleisch und Schmorbraten in Rotwein. Seine cremige Konsistenz und das fruchtige Aroma machen ihn zu einer vielseitigen Bereicherung für viele Gerichte.

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), Feigenpüree 2%, natürliches Aroma. ENTHÄLT SULFITE.**

Stand 19.06.26. 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