



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014062

Creme Classic Creme auf Basis Aceto Balsamico di Modena IGP

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Reichhaltige, cremige Textur, vielseitig einsetzbar.
	Leit aromen	feine Säure, fruchtiger Traubenmost
	Speise oder Anlaseempfehlung	Perfekt zu Käse, Fleisch, Suppen und Obstsalaten.
Verschluss	ANDERE	
Enthält:	Sulfite	

Cremige Balsamico-Spezialität von Giusti, perfekt zum Garnieren und Verfeinern von Käse, Fleisch, Suppen und Desserts.

Die Creme Classic von Giusti ist eine vielseitige, reichhaltige Essigspezialität, die durch das Einkochen von Balsamico und Traubenmost entsteht. Durch die Zugabe von Maisstärke erhält die Creme ihre charakteristische dickflüssige Konsistenz, ideal zum Garnieren und Verfeinern. Mit ihrem ausgewogenen Verhältnis von feiner Säure und fruchtigen Aromen ist sie perfekt für eine Vielzahl von Gerichten geeignet, von Vorspeisen bis hin zu Desserts. Diese cremige Balsamico-Spezialität passt wunderbar zu frischen und gereiften Käsesorten, Omeletts, Fleischgerichten, Suppen und Obstsalaten. Ihre einfache Dosierbarkeit und ihre harmonische Balance machen die Creme Classic zu einem unverzichtbaren Begleiter in der 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

Balsamessig aus Modena 39% (Weinessig, eingekochter Traubenmost), eingekochter Traubenmost, Glukose- und Fruktosesirup, modifizierte Maisstärke. ENTHÄLT SULFITE.

Stand 17.04.26. 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