



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014067

Creme Feige Creme auf Basis Aceto Balsamico di Modena IGP

Giuseppe Giusti

| Bulletpoints | Name | Beschreibung |
|-------------------|------------------------------|---|
| | Emotionalisierung | Feigensüße trifft auf Balsamico-Akzente. |
| | Leit aromen | fruchtige Feigen, süßer Traubenmost |
| | Speise oder Anlassempfehlung | Ideal zu Gemüse, Obst und weißem Fleisch. |
| Verschluss | ANDERE | |
| Enthält: | Sulfite | |

Fruchtig-süße Essigcreme mit Feige, perfekt zu Salaten, weißem Fleisch und frischem Obst.

Die Creme Feige von Giusti verbindet die natürliche Süße und den aromatischen Reichtum frischer Feigen mit der intensiven Säure des Balsamico-Essigs. Durch das Einkochen von Traubenmost und die Zugabe von Feigenextrakten entsteht eine cremige Reduktion, die besonders vielseitig einsetzbar ist. Die Balance zwischen der fruchtigen Süße und dem säuerlichen Balsamico macht sie ideal zum Verfeinern und Garnieren von Salaten, weißem Fleisch, gekochtem und rohem Gemüse sowie frischem Obst. Diese Essigcreme bietet nicht nur eine einfache Dosierbarkeit, sondern auch ein harmonisches Zusammenspiel von Aromen, das jedem Gericht eine besondere Note verleiht.

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, Feigensaft und Feigenpüree 5%, modifizierte Maisstärke, Aroma. 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