



014072

Giusti Rosato Condimento Agrodolce Rosato Traditionsflasche

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Italienische Genusskultur mit Rosé-Charakter
	Leitaromen	Fruchtige und florale Aromen, weich im Geschmack
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt zu Salaten, Fisch und kreativen Drinks
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Fruchtig-florales Condimento aus Traubenmost und Weinessig mit feiner Süße-Säure-Balance. Ideal für Salate, Fisch und Cocktails.

Das Giusti Rosato Condimento Agrodolce Rosato vereint die feinen Eigenschaften von konzentriertem Traubenmost und Weinessig zu einer besonders vielseitigen Spezialität aus Italien. Charakteristisch sind seine eleganten fruchtigen und floralen Aromen, die dem Condimento eine harmonische und ausgewogene Stilistik verleihen. Am Gaumen zeigt es sich angenehm weich und vielseitig einsetzbar. Es veredelt Gemüsegerichte, raffinierte Salatkreationen sowie Fisch und passt hervorragend zu knusprigen frittierten Speisen. Auch in der asiatischen Küche setzt das rosafarbene Condimento spannende Akzente und sorgt für eine feine Balance von Süße und Säure. Darüber hinaus eignet es sich ideal als Zutat für kreative Cocktails und sommerliche Drinks. Ein ausdrucksstarkes Condimento für Genießer, die Wert auf Qualität, Vielseitigkeit und italienische Genusskultur legen.

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	eingekochter Traubenmost, Weinessig. ENTHÄLT SULFITE. Säure 6%.
----------------	---

Stand 23.09.26. 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