



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014090

Agrodolce Alla Mela Essig Spezialität mit Apfel

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Frische, die jedes Gericht verfeinert.
	Leit aromen	Apfel, Weinessig, milde Fruchtsäure
	Speise oder Anlaspempfehlung	Ideal zu Salaten, Marinaden, Cocktails.
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Fruchtiger Apfelessig mit mildem Geschmack, perfekt für Salate, Soßen und Cocktails. Verleiht Gerichten eine harmonische Balance aus Süße und Säure.

Der Agrodolce Alla Mele von Giusti vereint die Frische und Süße von Äpfeln mit der milden Säure von Weinessig und Traubenmost. Diese köstliche Balance aus fruchtigen und leicht säuerlichen Noten macht diesen Apfelessig zu einem vielseitigen Begleiter in der Küche. Hergestellt aus Apfelsaft und Weißweinessig, reift der Agrodolce in Holzfässern, was ihm eine zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht. Seine sanfte Fruchtigkeit passt ideal zu Salaten, gekochtem und rohem Gemüse sowie zu Soßen und Marinaden. Auch als Zutat in Cocktails bringt der Apfelessig eine erfrischende Note ins Spiel. Diese Spezialität von Giusti ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das jedes Gericht verfeinert.

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 Apfelsaftkonzentrat 70%, Apfelessig. 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