

Calamaio Riserva di Famiglia

Giuseppe Giusti Modena



Artikelnummer	014041
Kartoninhalt (Fl.)	12
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	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.
Beschreibung	Diese Familien-Auswahl vereint Produkte, die als ganz besonders kostbar angesehen werden. Damit geht die Selektion zurück auf den Brauch zahlreicher Familien Modenas, dieses wertvolle Produkt nur an ihre Liebsten weiterzugeben. Die Riserva di Famiglia ist eine handverlesene Zusammenstellung von Essigspezialitäten, feinsüß und besonders vollmundig. Die Zutaten sind Most aus gekochten, sonnengetrockneten Trauben, gereifter Weinessig. Er wird in Weinfässern unter Zugabe von altem Balsamico-Essig aus einer Reihe von jahrhundertealten Fässern gereift.
Empfehlung	Risotto, frische Pasta, Gemüsesuppen, Eier, frische und gereifte Käsesorten, weißes und rotes Fleisch, frischer Obstsalat und Desserts.
Zutatenliste	Balsamico-Essig aus Modena 50% (gekochter Traubenmost, Weinessig). ENTHÄLT SULFITE.