



Giuseppe Giusti Modena

Aceto Balsamico mit Himbeere

014051 Artikelnummer Kartoninhalt (Fl.) 6 Sulfite Enthält:

Anbaugebiet

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.

Ein außergewöhnliche und geschmacklich besonders ausgewogene Condimenti auf Basis des Giusti-Balsamessig Beschreibung

> mit 3 Goldmedaillen, verfeinert mit natürlichen Aufgüssen aus Himbeere. Reifung für mindestens sechs Monate in Eichenholzfässern. Die natürliche Ausgewogenheit des Balsamico wird durch frischen Himbeersaft

versüßt und verfeinert, die Barriquereifung verschmilzt die Aromen harmonisch.

Empfehlung Zu empfehlen auf Lammfleisch, Rinderfilet und Spanferkel, geeignet für Käse, Eis und Cremespeisen.

Zutatenliste Balsamico-Essig aus Modena 97% (gekochter Traubenmost, Weinessig), Himbeersaft 2%, natürliches Aroma.

ENTHÄLT SULFITE.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.