



Balsamico 2 Gold Medaillen Cubica

**Giuseppe Giusti
Modena**

Artikelnummer 014008
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.

Klassifikation

Indicazione Geografica Protetta

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

Der Klassiker der Essigmanufaktur Giusti. Ein vielseitiges und körperreiches Produkt, das zu gekochten und rohen Speisen passt. Das perfekte Gleichgewicht zwischen süß und sauer wird durch den Duft reifer Früchte sowie Lakritz und Pfeffernoten abgerundet. Die Inhaltsstoffe sind Gekochter Traubenmost, gereifter Weinessig. Die Reifung dauert ca. 8 Jahre in Barrique-Fässern, angereichert und veredelt mit bereits gereiftem Balsamessig aus jahrhundertealten Holzfässern.

Empfehlung

Gemüse und Carpaccio, als Gewürz zu Fisch und zu rotem und weißem Fleisch.

Zutatenliste

Weinessig, gekochter Traubenmost. ENTHÄLT SULFITE.