

## Balsamico 3 Gold Medaillen Einzelportionen

**Giuseppe Giusti  
Modena**



**Artikelnummer** 014015  
**Kartoninhalt (Fl.)** 1  
**Enthält:** Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Dem Vorfahren gewidmet, der das Rezept zu Beginn des 20. Jahrhunderts verfasst hat und hergestellt aus dem Most reifer Trauben und Rosinen. Aromen von Pflaumenkompott und roten Früchten mischen sich in diesem körperreichen, zart süßen Produkt mit einem Duft von Honig und Vanille. Eignet sich hervorragend zum Verfeinern einer Vielzahl von Gerichten, von süß bis herzhaft. Die Inhaltsstoffe sind Most aus spät gelesenen und getrockneten Trauben, gereifter Weinessig. Die Reifung dauert ca. 12 Jahre in Barrique-Fässern, angereichert und veredelt mit bereits gereiftem Balsamessig aus jahrhundertealten Holzfässern.
<b>Empfehlung</b>	Ideal für gegrilltes Fleisch, Cremige Risotti, gefüllte Nudeln, Obst und Desserts.
<b>Zutatenliste</b>	Weinessig, gekochter Traubenmost. ENTHÄLT SULFITE.