



Giusti Bianco Cubica

**Giuseppe Giusti
Modena**

Artikelnummer	014046
Kartoninhalt (Fl.)	6
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Modena</p> <p>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.</p>
Erzeuger	<p>Giuseppe Giusti</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Die weiße Essigspezialität Agrodolce Bianco Giusti wird aus einer besonders sanften Pressung der süßen Trebbiano-Trauben hergestellt. Der vollmundige Traubensaft wird mit hochwertigem Weinessig vermischt und reift in Barrique-Fässern aus französischer Eiche und Esche. So bleiben nicht nur die fruchtigen und floralen Aromen der Rebsorte erhalten, dank der milden Säure und den Zitrus- und Fruchtnoten entsteht eine harmonische, zart süße Komposition. Frisch, mild, ausgewogen und besonders vielseitig einsetzbar. Die Inhaltsstoffe sind Konzentrierter weißer Traubenmost und Weißweinessig. Er wird in Eichen- und Eschenholzfässern gereift.</p>
Empfehlung	<p>Ideal zu rohem und gekochtem Gemüse, weißem Fleisch und Fisch.</p>
Zutatenliste	<p>Konzentrierter Traubenmost, Weißweinessig. ENTHÄLT SULFITE.</p>