

## 2er Schmuckkarton 2&3 Goldmedaillen

### Giuseppe Giusti Modena



Artikelnummer	014075
Kartoninhalt (Fl.)	6
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>	Eine elegante Schachtel, die zwei Klassiker der Giusti Historical Collection enthält: die 2 und 3 Goldmedaillen. Der Balsamico-Essig von Modena 2 Goldmedaillen ist ein Produkt von großer Vielseitigkeit, gute Dichte und optimale Balance zwischen süß und sauer. Er zeichnet sich durch angenehme Obertöne von reifen Früchten, Lakritz und schwarzem Pfeffer aus. Der Balsamico-Essig von Modena 3 Goldmedaillen wird aus süßen, sonnengetrockneten Trauben gewonnen. Ein dichtes und süßes Gewürz, das sich durch Aromen von Pflaumenmarmelade und roten Früchten auszeichnet, die sich mit einem Hauch von Honig und Vanille vermischen.
<b>Empfehlung</b>	Ideal für gegrilltes Fleisch, Cremige Risotti, gefüllte Nudeln, Obst und Desserts.