

Riserva "Balsamico Bianco"

Weißweinessig 5 Jahre im Holzfass gereift

der ideale Balsamessig für die anspruchsvolle Verwendung in der Küche

angenehm fruchtig, komplex im Geschmack

Zutaten: konzentrierter Traubenmost aus weißen Trauben, Weißweinessig, enthält Sulfite

Dieser Balsamessig wird 5 Jahre lang sorgfältig in kleinen Holzfässern gelagert und bekommt dort die notwendige Ruhe für eine vollständige und komplexe Reifung. In dieser Zeit vollbringen die Essigsäurebakterien ihre wundervolle Arbeit, um diesen herausragenden, fruchtig süßlichen Geschmack des Balsamico Bianco Riserva zu erzielen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1044 kj
Brennwert kcal	247 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	57,9 g
davon Zucker	57,8 g
Eiweiß	1 g
Salz	0,02 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	156.6 kj
Brennwert kcal	37.05 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	8.685 g
davon Zucker	8.67 g
Eiweiß	0.15 g
Salz	0.003 g