

# 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

### Unzubereitet pro Portion 15 g

|                             |          |                             |         |
|-----------------------------|----------|-----------------------------|---------|
| Brennwert kj                | 1.044 kj | Brennwert kj                | 157 kj  |
| Brennwert kcal              | 247 kcal | Brennwert kcal              | 37 kcal |
| Fett                        | 0 g      | Fett                        | 0 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g      | davon gesättigte Fettsäuren | 0 g     |
| Kohlenhydrate               | 58 g     | Kohlenhydrate               | 9 g     |
| davon Zucker                | 58 g     | davon Zucker                | 9 g     |
| Eiweiß                      | 1 g      | Eiweiß                      | 0 g     |
| Salz                        | 0 g      | Salz                        | 0 g     |