

"Aceto Balsamico di Modena" bronze IGP

Qualitätssessig mit geschützter Herkunftsangabe aus Modena

ca. 4 Jahre in Holzfässern gereift

der ideale Basisessig für die anspruchsvolle Gourmetküche

angenehm fruchtig und kräftig im Geschmack

Zutaten: gekochter Traubenmost (direkt aus Trauben gewonnen), Weinessig, enthält Sulfite

Säuregehalt 6%

Der Aceto Balsamico di Modena IGP ist ein hervorragender Essig aus Modena. Er wird in Holzfässern gereift und hat eine angenehm fruchtige, kräftige Note. Der Säuregehalt beträgt 6% und der Essig wird direkt aus Trauben gewonnen. Er ist die perfekte Ergänzung für jedes Gourmetmenü und liefert jeder Speise einen besonderen Geschmack. Er ist ein Qualitätsprodukt mit geschützter Herkunftsangabe aus Modena und erfüllt höchste Ansprüche an Geschmacksqualität und Frische.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	859 kj	Brennwert kj	129 kj
Brennwert kcal	203 kcal	Brennwert kcal	30 kcal
Fett	0 g	Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	45,4 g	Kohlenhydrate	7 g
davon Zucker	45,2 g	davon Zucker	7 g
Eiweiß	0,8 g	Eiweiß	0 g
Salz	0,09 g	Salz	0 g