

"Aceto Balsamico di Modena" gold IGP

Qualitätssessig mit geschützter Herkunftsangabe aus Modena

ca. 10 Jahre in verschiedenen Holzfässern gereift

dickflüssige sirupartige Konsistenz

der ideale Essig für Gourmets die Käse,gegrilltes Fleisch und Süßspeisen verfeinern möchten

angenehm fruchtig-caramellig im Geschmack mit sehr ausgewogen süß-saurer Note

Die langjährige Reifung in verschiedenen Holzfässern ist im Geschmack deutlich wahrnehmbar.

Dieser köstliche Essig wurde in traditionellen Holzfässern gereift und ist der ideale Begleiter für Ihre köstlichen Gerichte. Der sirupartige Geschmack des Aceto Balsamico di Modena" gold IGP ist angenehm fruchtig-caramellig und sehr ausgewogen süß-saurer Natur.

Der Balsamico di Modena IGP ist ein hochwertiger Essig, der ca. 10 Jahre in verschiedenen Holzfässern gereift wurde. Durch die langjährige Reifung ist im Geschmack deutlich wahrnehmbar. Die dickflüssige, sirupartige Konsistenz und die angenehm fruchtig-karamellige Note machen den Essig zum idealen Begleiter für Gourmets, die Käse, gebratenen Fleisch und Süßspeisen verfeinern möchten.

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

Säuregehalt 6%

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g		Unzubereitet pro Portion 15 g	
Brennwert kj	1230 kj	Brennwert kj	1230 kj
Brennwert kcal	291 kcal	Brennwert kcal	291 kcal
Fett	0 g	Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	66,9 g	Kohlenhydrate	66,9 g
davon Zucker	66,8 g	davon Zucker	66,8 g
Eiweiß	1,2 g	Eiweiß	1,2 g
Salz	0,11 g	Salz	0,11 g