

Riserva "Condimento Nero" del Casato

-Weinessig 5 Jahre im Holzfass gereift

-der ideale Balsamessig für die anspruchsvolle Verwendung in der Küche

-angenehm fruchtig süß- sauer, komplex im Geschmack

Dieser dickflüssige 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 süß- sauren Geschmack des Riserva Condimento Nero del Casata zu erzielen.

Zutaten: gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1263 kj
Brennwert kcal	299 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	69,8 g
davon Zucker	69,7 g
Eiweiß	1,1 g
Salz	0,07 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	189.45 kj
Brennwert kcal	44.85 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	10.47 g
davon Zucker	10.455 g
Eiweiß	0.165 g
Salz	0.0105 g