

Giusti, Crema Classica Crema a base di Aceto I.G.P., 250ml

Giuseppe Giusti, Crema Classica Crema a base di „Aceto Balsamico di Modena I.G.P.“ 250ml – Ein Strich kulinarischer Raffinesse

Giuseppe Giusti präsentiert die Crema Classica – eine Balsamessig-Creme, die aus der edlen Reduktion von Aceto Balsamico di Modena I.G.P. und eingekochtem Traubenmost besteht. Ein vielseitiges und schmackhaftes Finish für eine Vielzahl von Gerichten.

Kreative Vielfalt:

Raffinierte Basis: Hergestellt aus hochwertigem Aceto Balsamico di Modena I.G.P., verfeinert durch den süßen Geschmack eingekochten Traubenmosts

Gastronomische Vielseitigkeit: Ideal zum Anrichten kunstvoller Tellerdekorationen oder als geschmacksintensives Topping

Dessertperfektion: Verwandelt einfache Desserts in außergewöhnliche Geschmackserlebnisse

Praktische Anwendung: Die cremige Konsistenz ermöglicht eine einfache und präzise Verwendung für professionelle und hobbyköchliche Kreationen

Produktbeschreibung:

Die Crema Classica von Giuseppe Giusti ist ein wahrer Schatz in der gehobenen Küche und Patisserie. Diese 250ml Flasche enthält eine samtige Creme, die sowohl für das Auge als auch für den Gaumen ein Genuss ist. Ihre harmonische Balance zwischen süß und sauer macht sie zu einem exquisiten Zusatz für gegrilltes Fleisch, reifenden Käse und frische Erdbeeren oder als raffinierter Strich auf Schokoladendesserts und Eiscreme.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	916,00 kj
Brennwert kcal	218,00 kcal
Kohlenhydrate	50,10 g
davon Zucker	39,60 g
Salz	0,11 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
---------------------------	----