

Fattoria Estense, Aceto Balsamico di Modena IGP

Fattoria Estense, Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Riserva + 250ml – Der Höhepunkt der Essigkunst

Erfahren Sie die Harmonie erlesener Aromen mit dem Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Riserva von Fattoria Estense, einem Balsamessig, der Ihren Gaumen mit seiner süß-sauren Perfektion verführt.

Eleganz in jeder Flasche:
Konsistenz und Qualität: Ein dickflüssiger Balsamessig, der durch seine Dichte von 1,25 und seine samtige Textur besticht
Reine Aromen: Ein zarter Duft von gekochtem Traubenmost, der ohne die Verwendung von Zuckerfarbstoff auskommt
Geschmacksvoll ausbalanciert: Ein sorgfältig abgestimmtes süß-saures Aroma, das Speisen verfeinert und den Charakter des Essigs betont

Produktbeschreibung:
Die Riserva + von Fattoria Estense repräsentiert die hohe Kunst der Balsamico-Herstellung in Modena. Die sorgfältige Auswahl und Reifung verleihen diesem Aceto Balsamico di Modena I.G.P. seinen charakteristischen Geschmack und eine außergewöhnliche Dichte. Ohne Zusatz von Zuckerfarbstoff bleibt das natürliche Bouquet erhalten und sorgt für ein authentisches Geschmackserlebnis. Ob als raffinierte Veredelung für Salate, als Finish für gegrilltes Fleisch oder zur Kreation von einzigartigen Desserts – dieser Balsamessig ist eine Bereicherung für jede Küche.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1243,48 kj
Brennwert kcal	297,00 kcal
Kohlenhydrate	68,00 g
davon Zucker	68,00 g
Salz	80,00 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit	Ja
---------------------------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten: konzentrierter Traubenmost, Weinessig, SULFITE.