

# Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Riserva Invecchiato, 250 ml

## Fattoria Estense, Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Riserva Invecchiato 250ml – Der Edle unter den Balsamessigen

Tauchen Sie ein in die Welt der intensiven Aromen mit dem Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Riserva Invecchiato von Fattoria Estense, ein gereifter Balsamessig, der Eleganz und Tiefe in perfekter Harmonie vereint.

Ausgewählte Reife:

**Dunkelbraune Eleganz:** Eine strahlende Farbe, die von der Qualität und Reife des Essigs zeugt

**Fruchtige Komplexität:** Eine angenehme Fruchtnote ergänzt die reichen Aromen dieses Balsamessigs

**Süß-saure Verführung:** Ein intensives Aroma, das den Gaumen anregt und die Sinne belebt

**Natürliche Dichte:** Mit einer Dichte von 1,18 bietet der Essig eine konsistente und reichhaltige Textur

Produktbeschreibung:

Der Riserva Invecchiato ist eine kostbare Auswahl aus dem Hause Fattoria Estense. Diese 250ml Flasche enthält einen Balsamessig, der nicht nur durch seine intensive, dunkelbraune Farbe beeindruckt, sondern auch durch seine komplexen Geschmacksnoten. Hergestellt ohne die Beigabe von Zuckerfarbstoff, bietet dieser Balsamico ein süß-saures Aroma, das den traditionellen Essiggeschmack auf ein neues Niveau hebt. Die reife Fruchtnote unterstreicht die natürlich gereiften Eigenschaften und macht ihn zu einem idealen Begleiter für reife Käsesorten, gegrilltes Fleisch und frische Erdbeeren.

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

#### Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kj	707,57 kj
Brennwert kcal	169,00 kcal
Kohlenhydrate	36,00 g
davon Zucker	36,00 g
Salz	83,00 g

### Allergene

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

### Zusätzliche Informationen

**Zutaten:** Traubenmost, konzentrierter Weinessig. Enthält SULFITE.