

W WIBERG À la Carte

Aceto Balsamico di Modena g.g.A.

Italienisches Produkt, 6 % Säure

Der Aceto Balsamico di Modena g.g.A. ist ein Balsamessig aus der italienischen Provinz Reggio Emilia. Er zeichnet sich durch eine dunkelbraune Farbe und einen süß-sauren Geschmack aus. Seit 2009 ist der Begriff „Aceto Balsamico di Modena“ rechtlich geschützt (g.g.A. geografisch geschützte Angabe). Ausgangsprodukt für den Aceto Balsamico di Modena g.g.A. ist teilvergorener und bzw. eingedickter Traubenmost, dem ein Anteil von mindestens 10 Jahre altem Essig und ein Teil reiner Weinessig zugefügt wird. Er harmoniert perfekt mit klassischen Salatkreationen, Sauerbraten & Innereien, Basilikum-öl, Oliven-öl und Traubenkern-öl.



Produktinformationen

Art. Nr. **108938**



Zutaten

Weinessig, konzentrierter Traubenmost, Farbstoff: AMMONSULFIT-ZUCKERKULÖR, Antioxidationsmittel: KALIUMMETABISULFIT.



Verpackung

Flasche 1000 ml
Nettogewicht Inhalt 1,1 kg



Kulinarische Bestimmung

ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien



Alternative Verpackung

Flasche 500 ml
Flasche 250 ml



Geschmack

angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bitter-süßer Note



Lagerung

Kühl (< 25 °C) und lichtgeschützt lagern.

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	102 kcal / 435 kJ
Fett	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	20 g
- davon Zucker	19 g
Eiweiß	1,0 g
Salz	0,00 g

Allergene

 Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg SO²/kg oder l)