

# ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

## CORTE DEL TIPICO

---



### PRODUKTBESCHREIBUNG

Balsamessig aus Modena g.g.A.

### VERARBEITUNG

Die Rebsorten Trebbiano und Lambrusco aus Modena werden „sanft“ gequetscht. Anschließend wird der Most in offenen Stahltanks stundenlang gekocht (36-48 Stunden), bis man eine Konzentration des Mostes von 50 % und mehr erzielt. Der Most wird in der Batterie zum Reifen gebracht, die sich aus mindestens 7 Hochfässern mit immer kleiner werdenden Volumen zusammensetzt (von 60 auf 10 Liter), die aus verschiedenen Hölzern bestehen (Eiche, Kirsche, Esche, Kastanie, Maulbeere, Robinie, Wacholder), die zu 3/4 angefüllt werden. Die Batterie befindet sich auf Dachböden (sengende Hitze im Sommer, frostige Kälte im Winter). Es folgen viele Jahre der Reifung, bis das Endprodukt fertig ist.

### NÄHRWERTANGABEN (je 100 ml Produkt)

**Energie** 1033 kJ / 243 kcal

**Fett** 0 g

**Kohlenhydrate** 55,3 g

**Eiweiß** 0,9 g

**Salz** 0,06 g

**Säure** 6%

### SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Salaten und Gemüsen.
- Pinzimonio.
- Marinieren von Fisch und Fleisch.

### FORMATE

- 250 ml (Packung zu 12 Stück)
- 500 ml (Packung zu 12 Stück)

### EAN CODE

- 250 g: 8053259241986
- 500 g: 8053259241818