

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)