

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

GOLDSELEKTION



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 1475 kJ / 347 kcal

Fett 0 g

Kohlenhydrate 80,9 g

Eiweiß 1,3 g

Salz 0,06 g

Säure 6 %

SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Obst und Eis.
- Käsen.

FORMATE

250 ml (Packung zu 12 Stück)