Balsamico Essig (dunkel) - Abgabe 100 ml weise

Der Aceto Balsamico di Modena IGP (6 % Säure) zeichnet sich durch seine angenehme Fruchtnote und seinen frischen Geschmack aus.
Er eignet sich für Salatsoßen, zum Einlegen von Gemüse, zur Verfeinerung von Antipasti, Eintöpfen und Suppen und warmen Gerichten und zur Herstellung von Dips.
Ursprung: Italien
Die Abgabe erfolgt in Mehrweg-Braunglasflaschen, somit entsteht kein Einwegverpackungsmüll!
Erklärung:

Aceto balsamico oder **Balsamico-Essig** ist ein Essig aus der Italienischen Provinz Modena oder Reggio Emilia und wird aus Rotweinessig und Traubenmost gekocht hergestellt.

In Deutschland produzierter Balsamessig muss nicht zwingend aus Traubenmost hergestellt sein, sondern kann auch aus Obst, Getreide oder anderen vergärungsfähigen Grundstoffen bestehen. Er darf aber keine der geschützten Bezeichnungen verwenden.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	350 kj
Brennwert kcal	84 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	20,9 g
davon Zucker	20 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Rotweinessig*, Traubenmost gekocht*- *aus nicht konventionellem Anbau
Enthält Sulfite, Säuregehalt 6 %
Ursprung: Italien