

Balsamessig Condimento - Essig Zubereitung

Diese milde Balsamicoessig Zubereitung ist eine Mischung aus gekochtem Traubenmost und hochwertigem Weinessig. Er ist drei Jahre in kostbaren, kleinen Eichenfässern gereift und hat eine tiefschwarze Farbe mit Bernstein-Reflexen. Er hat einen intensiven, ausgeglichenen Most- und ausgeprägten Tanninduft.

Aufgrund seines vollen, ausgewogenen, angenehm süßen und lang anhaltenden Geschmacks, eignet er sich hervorragend für köstliche Vinaigrette, oder zu Antipasti Gemüse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	862 kj
Brennwert kcal	206 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	48.45 g
davon Zucker	48.45 g
Eiweiß	0 g
Salz	0.02 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Zutaten

Gekochter Traubenmost, Traube und Most, Weinessig Enthält **SULFITE**

Inverkehrbringer

Aceteia Terra del Tuono SRL
Via Paolo Monzani 5 42122 Reggio Emilia Italien