



## Himbeerbalsamico 5 % Säure

Produzent	Acetum Manufaktur
Land/Gebiet	Deutschland/Württemberg
Appellation	Württemberg
Produkt	Balsamessige
Inhalt	25 cl

Inhaltsstoffe: Himbeeressig, Antioxidationsmittel E220 (Schwefel)

Geschmack: milde Säure mit enormer Dichte und ausgeprägten Fruchtaromen. Die Basis dieses Balsamessig besteht aus reinem Himbeersaft, der auf 1/4 seiner ursprünglichen Menge einreduziert wurde. Der Ausbau erfolgt in 225 Liter Barriquefässchen, mindestens 3 Jahre. Der Balsamico harmoniert vorzüglich mit ein paar Tropfen Walnussöl und ist eine wunderbare Zutat bei frischen Salaten, besonders bei Chicoree und Radiccio. Mit seinem süssen Charakter passt zu Krustentieren, zu weissem Käse wie z.B. Brie de Meaux und zuletzt als Süsskomponente in Crêmen und selbstgemachtem Eis.