



«Affinato» Aceto Balsamico Traditionale di Modena DOP

Produzent	Montale
Land/Gebiet	Italien/Emilia Romagna
Produkt	Balsamessige
Inhalt	10 cl

Inhaltsstoffe: Eingekochter Traubenmost, enthält Schwefel

Der echte Traditionellen Balsamessig aus Modena wird, bevor er auf den Markt gelangt, mindestens 25 Jahre lang in kleinen, aus verschiedenen Holzsorten gefertigten Fässern gealtert und dann durch die Kommission der zertifizierten Verkoster bewertet. Wird die strenge Prüfung durch den Essig bestanden, so wird er in Flaschchen abgefüllt und durch das Konsortium mit einer Versiegelung versehen. Das Urteil der Prüfer wird durch eine Punktezahl ausgedrückt, die erforderlich ist, um den Balsamessig aus Modena in Affinato (Verfeinert) und Extravecchio (Extra alt), die beiden einzig anerkannten Typen, zu klassifizieren. Die Verpackungsgebinde müssen in Form und Größe speziell auf die Giugiaro-Flasche abgestimmt sein. Geeignet zum Würzen von grilliertem Fleisch, Geflügel, verschiedenstem Gemüse und für Balsamico-Saucen.