Condimento a base di „Aceto balsamico di Modena IGP” densita 1.25 - designed by Antonio Marras

Artikelnummer: 3094
Hersteller: Galateo & Friends
Mengenangabe: 250 ml | Ki 6

Der Balsamico-Essig wird durch eine langsame Gärung gekochten Traubenmostes gewonnen, dem ein kleiner Prozentsatz Weinessig hinzugefügt wird. Anschließend reift er in kleinen Holzfässern aus verschiedenen Holzarten wie Eiche, Kastanie, Maulbeere usw. Dies alles geschieht vor dem Hintergrund der traditionellen Balsamessig-Kunst aus Modena. Er eignet sich für verschiedene Gerichte, von Vorspeisen bis zu Desserts. Dichte: 1,25

ANTONIO MARRAS | Der in Alghero auf Sardinien geborene italienische Mode-designer bereichert für Galateo & Friends das Projekt „Food for Fashion“. Er ist einer der begabtesten und kreativsten italienischen Modedesigner, der weltweit für seine eklekti-schen, von seinen sardischen Wurzeln beeinflussten Arbei-ten bekannt ist. Seine Flaschen zeigen einen der beliebtesten Züge von Marras: das ikonische weibliche Profil, seine ewige Handschrift.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	293,00 kcal / 1226,73 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	59,00 g
-davon Zucker	58,00 g
Eiweiss	0,20 g
Salz	0,09 g
Ballaststoffe	0,00 g

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer	8019493991810
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	2209001105

Zutaten:
Weinessig, Traubenmost. Enthält SULFITE