

# Giusti Balsam Essig 3 Goldmedaillen, 12 Jahre gereift ggA

Der Giusti Balsam Essig ist ein hochwertiger, italienischer Essig, der seit über 400 Jahren in Modena hergestellt wird. Er ist aus Traubenmost hergestellt und durchläuft einen natürlichen Gärungs- und Alterungsprozess in Eichenfässern. Dieser Balsam Essig hat eine dunkelbraune Farbe und einen intensiven, aber dennoch süßen Geschmack mit Noten von Karamell, Pflaumen und Feigen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Brennwert kj	1117 kj
Brennwert kcal	267 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	60,0 g
davon Zucker	6,0 g
Eiweiß	0,2 g
Salz	0,05 g

## Zutaten

gekochter Traubenmost, Weinessig, **SULFITE**, 6% Säure