

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 g

Brennwert kJ	1117 kJ
Brennwert kcal	267 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	6 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	0.05 g

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Zertifizierung	g.g.A.
Enthält Alkohol	Nein

Zutaten

Weinessig, gekochter Traubenmost, 6% Säure

Inverkehrbringer

Gran Deposito Aceto Balsamico
Strada Quattro Ville 155 41123 Modena