Balsamico «Bianco» 5 % Säure

Produzent	Acetum Manufaktur
Land/Gebiet	Deutschland/Württemberg
Appellation	Flein
Produkt	Balsamessige
Anbau	
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	25 cl / 20er Kt
Preis CHF	27.00

Zutaten: Weinessig, Traubenmost, Antioxidationsmittel E220 (Schwefel). Hergestellt in Flein (Württemberg).

Balsamico Bianco oder auch weisser Balsamessig genannt, gibt den Hinweis welches Ausgangsprodukt vergoren wurde: der Saft weisser Trauben. Als Basis für diesen Essig wurde eine Trockenbeerenauslese verwendet. Es ist ein sehr harmonischer Essig mit einer angenehm zarten Säure und einer schönen, bernsteinfarbenen Farbe. Das Aroma erinnert an reife Trauben und süsse Äpfel. Der Essig ist ideal zu lieblichen Gemüsen wie Spargel, Karotten und kann bei Vorspeisen, die mit frischen Früchten kombiniert werden, verwendet werden.