



Condimento a base di „Aceto balsamico di Modena IGP” densita 1.25 - designed by Mary Katrantzou



Artikelnummer: 3096
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 hin zu Desserts. Dichte: 1,25

MARY KATRANTZOU | Die griechische Modeschöpferin Mary Katrantzou und Galateo & Friends haben ihre Kräfte gebündelt und eine einzigartige Serie in limitierter Auflage geschaffen. Diese farbenfrohe und elegante Serie beinhaltet vier ikonische Flaschen, die Mary Katrantzous begehrtesten Druck zeigen. Es ist eine Auswahl an hochwertigen Olivenölen und Essigen von Galateo & Friends, die jeden gedeckten Tisch verschönern.

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

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 8019493991865
Ursprungsland 005
Zolltarifnummer 2209001105
Lagerungshinweis 10-15°C, trocken

Zutaten:

Weinessig, Traubenmost. Enthält SULFITE.