



Condimento a base di „Aceto balsamico di Modena IGP” densita 1.25 - designed by Kris Ruhs



Artikelnummer: 3099

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

KRIS RUHS | Der in New York geborene Maler und Bildhauer und für seine Werke weltweit bekannte Kris Ruhs schmückt für die Signatures-Serie von Galateo & Friends das extra native Olivenöl mit seinen berühmten Emoticons. Kris Rhus arbeitet auch in den Bereichen Zeichnen, Grafik, Schmuck, Keramik und Möbeldesign.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	143,00 kcal / 598,71 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	31,00 g
-davon Zucker	31,00 g
Eiweiss	0,40 g
Salz	0,06 g

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 8019493988995

Ursprungsland 005

Zolltarifnummer 2209001105

Lagerungshinweis 10-15°C, trocken

Zutaten:

Weinessig, Traubenmost, enthält SULFITE