



Giuseppe Giusti Condimento Bianco "Giusti"

Delikatessen / Feinkost - Essig + Öl

Weißbalsamische Speisewürze.

0,25 Liter

Enthält Sulfite

Artikel: Giuseppe Giusti Condimento Bianco "Giusti"

Land: Italien

Region: Emilia-Romagna, Modena

Charakteristik: Süße und weiße Weintrauben als Würzsaft.

Giusti – das ist uralter Adel unter den Balsamico Produzenten seit 1605, das sind großartige, traditionelle Produkte, das ist hohe Qualität, das ist Geschichte, das sind jahrhundertealte Fässer für die Reifung von Balsamicoessig...so lässt sich das ewig fortsetzen. In erster Linie gilt das Unternehmen Giuseppe Giusti als König der Balsamico-Erzeuger, sowie als Begründer der „Golden rules“ für die Herstellung erstklassigen Balsamicoessigs, die Giuseppe Giusti 1863 anlässlich der Tradeshow in Modena (Esposizione Agraria) niederschrieb. Bekannt ist diese Schrift heute als „La Recetta di Giusti“ (Giustis Rezept). Um sich das Image des Vorreiters zu erhalten, hat Giusti über die Jahre eine hochfeine Kollektion von Balsamicoessigen allerhöchster Qualität entwickelt, die mit eigener, delikater Charakteristik überzeugt. Der Stolz auf die eigene Geschichte, die Liebe zur eigenen Tradition, der Patriotismus zur eigenen Vergangenheit und die Leidenschaft zum eigenen Produkt, zeigt sich auch heute in hochqualitativen, authentischen und individuellen Balsamicoessigen.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Konzentrierter Traubenmost, Weinessig.

Allergene: Sulfite

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 827 kJ/195 kcal

Fett: 0 g

Gesättigte Fettsäuren: 0 g

Kohlenhydrate: 46 g

Zucker: 46 g

Eiweiß: 0,3 g

Salz: 0 g

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Acetaia Giusti - Dal 1605

Anschrift: Str. delle Quattro Ville, 52, 41123 Modena MO - Italien

Mindesthaltbarkeitsdatum: Auf dem Etikett.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 22.04.2024