



## Giuseppe Giusti Aceto Balsamico Giusti 'il Denso' - rotes Etikett

Delikatessen / Feinkost - Essig + Öl

Balsamessig, ca. 12 Jahre gereift.

0,25 Liter

Enthält Sulfite

€ 79,80 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 19,95**

**Artikel:** Giuseppe Giusti Aceto Balsamico Giusti 'il Denso' 3 Goldmedaillen

**Land:** Italien

**Region:** Emilia-Romagna, Modena

**Klassifizierung:** Aceto Balsamico di Modena IGP

**Säure:** 6%

**Charakteristik:** Aus dem gekochten Most reifer und auf Matten getrockneten Trauben hergestellt. Gereift in Barriques, unter Zugabe von bereits gereiftem Balsamico-Essig aus Batterien jahrhundertealter Fässer.

**Geschmack:** Aromen von Pflaumen und roten Früchten vermischen sich mit Noten von Honig und Vanille in diesem Elixier von großer Dichte und Süße.

**Serviervorschläge:** Hervorragend zum Anrichten einer Vielzahl von Gerichten, von süß bis herzhaft.

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:** Einkochter Traubenmost, Weinessig.

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Italien

**Unternehmen:** Acetaia Giusti - Dal 1605

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

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 21.09.2023