



# Aceto Balsamico di Modena IGP, 250ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015178	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 004394	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 004400	<b>eco-ID</b> 50431	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Verarbeitungsland

Italien

## Zutaten

Gekochter Traubenmost\*\*, Weinessig\*\*

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Die Herstellung des berühmten Aceto Balsamico hat in der italienischen Provinz Modena eine jahrhundertealte Tradition. Der "König unter den Essigen" wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt und muss viele Jahre reifen. Ausgesuchte Zutaten und sorgfältige Herstellung lassen diese Essigspezialität zu einem echten Highlight in der heimischen Küche werden.

## Besonderheiten

Aus hochwertigen, italienischen demeter-Trauben nach biodynamischen Anbaurichtlinien gewonnen und im handwerklich arbeitenden Familienbetrieb verarbeitet. Der Gärprozess eines Aceto Balsamico di Modena ist ein höchst komplizierter, jahrelanger Vorgang. Die alten Familienrezepte werden gehütet wie ein geheimer Schatz. Zudem werden Balsamessige unterschiedlichen Reifegrads gemischt, bis die gewünschte Geschmacksnote erreicht ist. Von einer abgeschlossenen Reifung kann selbst bei einem mehrere Jahre gelagerten Balsamico nicht gesprochen werden. Daher sagt auch die Reifezeitangabe allein nichts über die tatsächliche Qualität aus. Eine Altersangabe auf dem Etikett ist sogar gesetzlich verboten. Erst das Zusammenwirken von Reifezeit, traditioneller Lagerung und vor allem auch das Mischungsverhältnis von Traubenmost zu Weinessig sind ausschlaggebend für die Qualität. Je höher der Traubenmostanteil, desto besser die Qualität und desto feiner das Aroma.

## Kurzbeschreibung

Die Herstellung des berühmten Aceto Balsamico hat in der italienischen Provinz Modena eine jahrhundertealte Tradition. Der "König unter den Essigen" wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt und muss viele Jahre reifen. Ausgesuchte Zutaten und sorgfältige Herstellung lassen diese Essigspezialität zu einem echten Highlight in der heimischen Küche werden.





# Aceto Balsamico di Modena IGP, 250ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015178	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 004394	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 004400	<b>eco-ID</b> 50431	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Milde Würze für zahlreiche Rezepte und optimal für leichte Sommersalate.

## Herstellung

Der Naturata demeter Aceto Balsamico di Modena wird aus Traubenmost und Rotweinessig hergestellt. Die Trauben hierfür werden in der Provinz Modena von einem biodynamisch wirtschaftenden Familienbetrieb angebaut. Die Trebbianotrauben werden erst bei voll ausgereiftem Aroma geerntet. Sie werden gepresst und der Saft gefiltert. Nach kurzer Gärdauer wird der Most durch Einkochen konzentriert. Hierbei wird ein ganz traditionelles Verfahren verwendet, das auch beim Aceto Balsamico Tradizionale - dem edelsten Balsamessig - verwendet wird: Der Traubenmost wird direkt über dem offenen Feuer bei etwa 70 °C eingedickt. Anschließend wird der Traubenmost zur Reifung in Holzfässern gelagert. Zur Abrundung des Geschmacks wird der Traubenmost nach einer traditionellen Rezeptur mit Rotweinessig gemischt und anschließend in Flaschen gefüllt. Für diesen Aceto werden ungeschwefelte Trauben verwendet. Bei der Gärung und Reifung können natürlicherweise Sulphite entstehen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht schützen, Vor Wärme schützen

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

**ja:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Aceto Balsamico di Modena IGP, 250ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015178	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 004394	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 004400	<b>eco-ID</b> 50431	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Süßung..... nicht gesüßt

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-006  
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter  
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... geschützte geografische Angabe

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Aceto Balsamico di Modena IGP  
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 835 kJ / 196 kcal  
Fett..... 0,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
Kohlenhydrate..... 44 g  
davon Zucker..... 38 g  
Eiweiß..... 0,3 g  
Salz..... 0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche  
Verpackungsmaterial..... Glas, Kork

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein