



# San Vicario Aceto Balsamico di Modena invecchiato g.g.A., 250ml

*Dieser gereifte Aceto invecchiato wird in einer kleinen Acetaia in Modena hergestellt. Er wird über mehrere Jahre in kleinen Fässern gereift.*



<b>Artikelnummer</b> 1403	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810276	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 73203	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Marke

San Vicario

## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe



## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien

## Zutaten

Traubenmost\* (gekocht), Weißweinessig\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

## Allgemeines

Dieser gereifte Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato wird in einer kleinen Acetaia in Modena für uns hergestellt. Er reift über mehrere Jahre in kleinen Holzfässern. Jedes Jahr in anderem Holz. Im Sommer verdunstet durch die Hitze auf den Lagerdachböden in Modena Flüssigkeit, lässt ihn eindicken. Dadurch wird er immer süßer, der Traubenzucker konzentriert sich. So entsteht über mehrere Jahre hinweg ein ganz außerordentlich feiner Aceto Balsamico. Er ist viskös, hat viele, süße Trauben- und Holzaromen und begeistert durch seinen finessenreichen Auftritt.

## Kurzbeschreibung

Dieser gereifte Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato wird in einer kleinen Acetaia in Modena für uns hergestellt. Er reift über mehrere Jahre in kleinen Holzfässern. Jedes Jahr in anderem Holz. Im Sommer verdunstet durch die Hitze auf den Lagerdachböden in Modena Flüssigkeit, lässt ihn eindicken. Daher ist viskös, hat viele, süße Trauben- und Holzaromen und begeistert durch seinen finessenreichen Auftritt.





# San Vicario Aceto Balsamico di Modena invecchiato g.g.A., 250ml

*Dieser gereifte Aceto invecchiato wird in einer kleinen Acetaia in  
Modena hergestellt. Er wird über mehrere Jahre in kleinen Fässern  
gereift.*



<b>Artikelnummer</b> 1403	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810276	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 73203	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Mit dem San Vicario Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato genießen Sie große Handwerkskunst. Über Obst (Erdbeeren, Mango, Ananas etc.) kommen die fülligen Holz- und Traubenaromen gut zur Geltung. Auch mit reifen, kräftigen Käsen harmonisiert der Aceto ganz hervorragend.

## Anwendung

Geben Sie wenige Tropfen über reife, alte Käse (Pecorino oder Parmiggiano), über Obst wie Erdbeeren, Mango oder Ananas, über Vanilleeis oder Desserts.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Geben Sie wenige Tropfen über reife, alte Käse (Pecorino oder Parmiggiano), über Obst wie Erdbeeren, Mango oder Ananas, über Vanilleeis oder Desserts.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Dieser edle, feine Aceto invecchiato muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## Verzehrempfehlung

Verwenden Sie nur kleine Mengen über Ihre Speisen. Der Aceto ist sehr intensiv und begeistert durch seine Präsenz.

## Gebrauchsanweisung

Der San Vicario Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato ist ein edler, über viele Jahre gereifter Aceto. Daher ist er dickflüssig, hat sehr viel Süße und fülliges Traubenaroma. Er eignet sich nicht für Salatsaucen, sondern wird über Vanille-Eis, über Obst wie Mango und Erdbeeren genossen. Wunderbar schmeckt er auch zu kräftigen Käsen wie altem Pecorino oder Parmiggiano. Lassen Sie sich von der Aromenvielfalt verzaubern.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# San Vicario Aceto Balsamico di Modena invecchiato g.g.A., 250ml

*Dieser gereifte Aceto invecchiato wird in einer kleinen Acetaia in  
Modena hergestellt. Er wird über mehrere Jahre in kleinen Fässern  
gereift.*



<b>Artikelnummer</b> 1403	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810276	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 73203	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Essig  
Name Inverkehrbringer..... Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG  
Straße Inverkehrbringer..... Kaiser-Friedrich-Promenade 91  
PLZ Inverkehrbringer..... 61348  
Ort Inverkehrbringer..... Bad Homburg  
Land Inverkehrbringer..... Deutschland  
Inverkehrbringer..... Masseria San Vicario, Kaiser-Friedrich-Promenade 91, D-61348 Bad  
Homburg vor der Höhe

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1346 kJ / 316 kcal  
Fett..... 0,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
Kohlenhydrate..... 73,7 g  
davon Zucker..... 73,7 g  
Eiweiß..... 0,9 g  
Salz..... 0,05 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Glas in Umverpackung  
Einheit der Einzelstücke..... Stück