Aceto Balsamico di Modena 'Invecchiato'



Balsamessig aus Modena, gereift

Das weiße Siegel des Konsortiums von Modena am Hals garantiert, dass dieser Balsamico mehr als drei Jahre im Holz gereift ist.
Das weiße Siegel des Konsortiums von Modena am Hals garantiert, dass dieser Balsamico mehr als drei Jahre im Holz gereift ist.

Art. Nr.:	720.013
Hersteller:	Bellei
Herkunft:	Italien / Ravarino
Liefereinheit:	12 Flaschen á 0,25 Liter

Verwendungshinweise

Zum verfeinern von Salatdressing, Soßen, Fisch- und Fleischgerichten, besonders süßer Essig kann auch zum Abschmecken von Desserts dienen.

Herstellerinformationen

Die Acetaia Bellei aus Modena ist ein kleiner Familienbetrieb. Tochter Mariangela hat in den letzten Jahren immer mehr Verantwortung übernommen und führt heute den Betrieb. Sie ist jung, tatkräftig und charmant.

In ihren Fässern haben wir erstklassige Partien gefunden, die wir für unsere Linie verwenden. Sie haben ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und eine gut Aufmachung. Die Novität ist der weiße Balsamico, der die Konzentration und Aromenvielfalt eines dunklen Balsamico hat. Er ist aus dem konzentrierten süßen Traubenmost weißer Trauben gemacht und dann ausgebaut und gereift.

Zu vielen Gerichten sieht ein heller Essig besser aus als ein dunkler. Das gilt zum Beispiel für grüne Blattsalate, für Fischgerichte und Meeresfrüchte oder für Dips.

Stand: 24.11.2026 14:01 Uhr