Condimento Balsamico

Balsamessig, 5 Jahre alt

Balsamessig, 5 Jahre alt

Art. Nr.:	721.022
Hersteller:	Cavalli
Herkunft:	Italien / Scandiano
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,5 Liter



Verwendungshinweise

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

Herstellerinformationen

Die Geschichte der Balsamessigproduktion von Cavalli ist tief in der Familie verwurzelt und beginnt mit Vater Cavalli, einem erfahrenen Winzer und Kellermeister. Nach dem Zweiten Weltkrieg beschloss er, die familieneigene "Acetaia" - den Ort, an dem die Fässer zur Reifung gelagert werden - zu vergrößern. Sein Ziel war es, die große Nachfrage seiner Freunde und der besten Kunden seiner kleinen Kellerei zu befriedigen, die den Balsamico-Essig als wertvolles Geschenk betrachteten.

Vater Cavalli begann seine Balsamico-Produktion mit der gleichen Leidenschaft, mit der er sein Weinhandwerk betrieb. Ausgehend von der Essenz des Weins, dem hochwertigen Most, stellte er den traditionellen Balsamico-Essig her. Damals wie heute werden die Moste für den traditionellen Balsamico-Essig aus ausschließlich lokalen Rebsorten wie Trebbiano, Spergola, Sauvignon und verschiedenen Lambrusco-Trauben gewonnen. Dank seiner Hartnäckigkeit und einigen glücklichen Zufällen gelang es ihm, sehr alte und hochwertige Balsamessigpartien von Privatpersonen aufzukaufen. Damit war der Grundstein für das heute so geschätzte Cavalli-Balsamico-Sortiment gelegt. Die Tradition, jedem Neugeborenen im Dorf ein Fässchen Balsamico-Essig zu widmen, half ihm bei der Suche nach solchen alten Partien.

Die hochwertigsten Produkte, der Balsamico Tradizionale, müssen mindestens 12 Jahre gereift sein und werden vom Konsortium, einer Kontrollstelle, geprüft und bewertet. Nur Produkte, die den strengen Anforderungen entsprechen, erhalten das Siegel des Konsortiums. Je nach Bewertung erhalten sie ein rotes, silbernes oder goldenes Siegel.

Heute führt sein Sohn Giovanni Cavalli die Balsamessigproduktion in der Tradition seines Vaters fort. Er hat die Kunst des "Essigmachens" übernommen und führt damit das Erbe seines Vaters Ferdinando Cavalli fort. Dank seiner Bemühungen steht der Balsamessig von Cavalli aus Reggio Emilia seinen berühmten Nachbarn aus Modena in nichts nach.

Stand: 26.11.2026 06:25 Uhr