

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Traditioneller Balsamessig aus Modena, mindestens 12 Jahre gereift

Art. Nr.: 721.088
Hersteller: Giusti

Herkunft: Italien / Modena
Liefereinheit: 2 Flaschen á 100 Liter



Herstellerinformationen

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.

Stand: 06.05.2024 23:07 Uhr