

# Giusti Balsam Essig 3 Goldmedaillen, 12 Jahre gereift ggA

Der Giusti Balsam Essig ist ein hochwertiger, italienischer Essig, der seit über 400 Jahren in Modena hergestellt wird. Er ist aus Traubenmost hergestellt und durchläuft einen natürlichen Gärungs- und Alterungsprozess in Eichenfässern. Dieser Balsam Essig hat eine dunkelbraune Farbe und einen intensiven, aber dennoch süßen Geschmack mit Noten von Karamell, Pflaumen und Feigen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Herkunft        | Italien |
| Zertifizierung  | g.g.A.  |
| Enthält Alkohol | Nein    |

## Zutaten

Weinessig, gekochter Traubenmost, 6% Säure

## Inverkehrbringer

Gran Deposito Aceto Balsamico  
Strada Quattro Ville 155 41123 Modena