

# Giuseppe Giusti traditioneller Balsam Essig Extravecchio aus Modena

Nicht zum Kochen, sondern zum Veredeln geschaffen. Ein paar Tropfen genügen, um Parmesan, Risotto, frische Meeresfrüchte oder sogar ein Dessert in ein unvergessliches Gourmet-Erlebnis zu verwandeln. Präsentiert in der klassischen 100-ml-Flasche und eingebettet in eine hochwertige Holz-Geschenkbbox, ist dieser 30-jährige Extravecchio ein zeitloses Geschenk für alle Kenner und Liebhaber der italienischen Hochküche.

Dieser Balsamico ist die Essenz von über vier Jahrhunderten italienischer Handwerkskunst. Als direkter Nachfahre der 1605 gegründeten Manufaktur Giuseppe Giusti repräsentiert dieses Produkt das absolute Nonplusultra aus Modena. Der Aceto Balsamico Tradizionale D.O.P. Extravecchio durchläuft eine außergewöhnlich lange Reifungsphase von 30 Jahren in einer Kette von Fässern aus erlesenen Hölzern.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite,	Ja
-----------------------------	----

## Sonstige Angaben

Zertifizierung	g.g.A.
----------------	--------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

## Zutaten

Weinessig, gekochter Traubenmost, Traube & Most

## Inverkehrbringer

Gran Deposito Aceto Balsamico  
Strada Quattro Ville 155 41123 Modena