

Barrel

Das Original aus Modena – der erste Aceto, der in der Schweiz verkauft wurde

Gegründet wurde das Unternehmen im Jahre 1891 von Adriano Grosoli und wird heute durch die vierte Generation mit viel Liebe zur Tradition geführt. Situiert ist die Firma Aceto Balsamico del Duca di Adriano Grosoli s.r.l in Modena und gehört dem Konsortium (Consorzio Aceto Balsamico di Modena) an. Das Konsortium Aceto Balsamico di Modena kontrolliert und garantiert einen korrekten Produktions-Prozess, korrekte Alterung und Reifung sowie Deklaration des Aceto Balsamico.

Del Duca ist IGP zertifiziert „geschützte geografische Angabe“.

Erste Erwähnungen dieses Aceto di Modena gehen zurück ins Jahr 1046. Für den Tradizionale werde die roten Lambrusco- und weissen Trebbianotrauben, selbstverständlich nur aus der Emilia Romagna, bei offenem Feuer auf ca. einen Drittel eingekocht. Die lange Zeit des Reifens (Vecchio mind. 12 Jahre, Extra Vecchio mind. 25 Jahre) verbringt der „Mosto cotto“ in Holzfässchen. 75kg Trauben ergeben ca 1 lt Tradizionale.



Aceto Balsamico di Modena Barrel Bidon

Artikel: 101658

3lt

Bidon

Karton: 2 Stück

Ethnie: keine Unterteilung

Produktgruppe: ESSIG

Warengruppe: ACETO BALSAMICO

Produktherkunft: Italien

Herkunftsland: Italien

Nährwerte

<https://www.gerig.ch/tb/8000224005036/>

EAN CU: 8000224005036



EAN TU: 8000224025034

