

## Del Duca Aceto

**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 werden 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.



Organic

### Aceto Balsamico BIO "dal 1891"

Article: 102454

250ml

Bottle

Carton: 6 pieces

Ethnicity: No subdivision

Product group: vinegar

Commodity group: ACETO BALSAMICO

Product origin: Italy

Country origin: Italy

Ingredients / nutrition facts

<https://www.gerig.ch/tb/80932666/>

GTIN CU: 80932666



GTIN TU: 8000224218917

