

Produktdatenblatt:(auf dem Bild von links nach rechts)

### 1. Feigen – Balsamessig aus Modena IGP „Glassa ai Fichi“ – Antichi Colli

Menge	250ml
Zutaten	E150d, Konzentriert Feigensaft, Konzentrierter Traubenmost, Weinessig, Maisstärke
Allergene Hinweise	Enthält Sulfite
Hersteller	Antichi Colli S.r.l. Via Rio dei Gamberi, 3/A 41051 Castelnuovo Rangone (MO) Italien

Der Feigen – Balsamessig besteht aus eingekochtem Traubenmost, Feigenkonzentrat und natürlichem Feigenextrakt. Der aromatische Essig kann mit süßer Frucht und feinen Essignoten begeistern und passt so hervorragend zu verschiedenen Käsesorten, Gemüse, Blattsalaten und Fischgerichten.

### 2. Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato „Fruchtig“ – Mira

Menge	500ml
Zutaten	100% Italienische Olive
Hersteller	Cooperativa di Agricoltura Olearia Larinese srl, C.da Acquara 80, 86035 Larino (CB), Italia, IT-BIO-004

Natives Olivenöl Fruchtig – 100% Italienische Olive Herkunftsregion ist Abruzzen und Molise, 100% Oliven aus Bauerngenossenschaften.

Diese kleine Region Italiens liegt zwischen Rom und Neapel, Richtung Adriaküste.

Hier ist noch alles beim Alten, man meint die Uhren seien vor vielen Jahren stehen geblieben.

Die Menschen hier leben vom Oliven- und Weinanbau, sowie Gemüseanbau und Viehzucht.

Nach traditioneller Art werden die Oliven geerntet und kaltgepresst.

### 3. Aceto Balsamico di Modena Igp Argento – Villa Estense

Menge	250ml
Zutaten	Konzentrierter Traubenmost, Weinessig, 6% Weinessigsäure
Allergene Hinweise	Enthält Sulfite
Hersteller	Alico srl via Barsanti, 3 Sorbara 41030 Bomporto (MO) Italien

Die kleine Fattoria Estense aus Modena arbeitet traditionell handwerklich. Die Basis für einen guten Aceto Balsamico ist Most. Hier überwacht der Meister noch selbst die Essigwerdung. Jeder Balsamico jeden Alters dieses Hauses verfügt über exzellente Qualitäten. Das Familienunternehmen, das 1987 in Modena gegründet wurde, hat sich von Anfang an auf die Herstellung von edelstem Aceto Balsamico di Modena spezialisiert und mittlerweile eine Spitzenstellung bei den renommiertesten Unternehmen eingenommen.

Balsamico-Essig ohne Zusatz von Zuckerkulör. Den Aceto „Argento“ Riserva zeichnet eine mittlere Reifezeit im Holzfass aus. Er glänzt dunkel und duftet nach gekochtem Most. Sein harmonisch süß-saurer Geschmack würzt besonders gut Fleischgerichte, gekochtes Gemüse und Fischplatten.