

Bio Creme mit Balsamessig aus Modena

Bio Crema all "Aceto Balsamico di Modena IGP":

Würzcreme mit Balsamessig aus Modena; sie kommt ebenso wie der klassische Aceto Balsamico IGP aus Modena/Italien. Die Balsamcreme ist speziell zum Dekorieren und Anrichten unterschiedlichster Speisen geeignet. Außerdem passt die feine Säure der Creme sehr gut zu Fleisch- und Fischgerichten oder Käsetellern.

- Vegan
- Bio

Verwendung: Ob herzhafte oder süße Gerichte, die Balsamcreme ist ein optimaler Begleiter zum Dekorieren Ihrer Tellergerichte und zur Geschmacksabrundung. Probieren Sie z.B. Carpaccio, dem traditionellen, hauchdünn geschnittenen Rindfleisch oder Tomate-Mozarella dekoriert mit Balsamcreme klassik. Und auch süße Früchte und Desserts, wie beispielsweise Vanilleeis mit Erdbeeren lassen sich optimal verzieren und verfeinern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1027 kj
Brennwert kcal	242 kcal
Fett	1,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,20 g
Kohlenhydrate	58 g
davon Zucker	54 g
Eiweiß	1,1 g
Salz	0,1 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
---------------------------	----

Sonstige Angaben

Bio-Kontrollstelle	IT-BIO-006
--------------------	------------

Hersteller LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH Pasinger Straße 94 82166 GräfelfingDeutschland

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Konzentrierter Traubenmost*, Balsamessig* aus Modena 20% (Weinessig*, konzentrierter Traubenmost*), Verdickungsmittel: Xanthan.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Enthält SULFITE.