



0,5l
SPEZ208

Condimento Balsamico Bianco Biologico

Fattoria degli Orsi

Condimento bianco, italienisch für »Weiße Würze«. Weil der Begriff »Balsamico« nicht geschützt ist, darf sich dieses Produkt durchaus irreführend »Condimento Balsamico Bianco« nennen, hierzulande als »Weißer Balsamico« übersetzt, den es nicht gibt. Tatsächlich ist dies ein Würzessig, der aus Weißweinessig und Traubenmostkonzentrat hergestellt wird, die miteinander eingekocht werden. Seine helle Farbe behält er, weil er bei niedrigeren Temperaturen als das rote Condimento eingedickt wird.

Unser »Condimento Bianco« erfreut sich größter Beliebtheit. Weil es hell ist, färbt es die gewürzten Speisen nicht dunkel. Ein dezent süßer weißer Würzessig also, mit dem man Saucen, Vinaigrettes und kalten Speisen den Hauch von Süße und milder Würze verleihen kann. Eine bio-zertifizierte Würzsauce, die jeder Anwendung das gewisse Extra im Geschmack besorgt.



www.weinhalle.de