

Algemene informatie

Balsamico azijn van K-Classic om heerlijke vinaigrettes en marinades te maken.

Balsamico azijn is een gefermenteerde azijn. De suiker wordt omgezet in alcohol, waarna azijnzuurbacteriën worden omgezet in azijnzuur (alcoholische gisting en azijnoxidatie).

Balsamico is een azijnsoort uit Italië, uit de streek Modena. Meestal bestaat het uit een hoeveelheid ingekookt sap (most) van trebbianodruiven, aangevuld met gewone azijn, dat een aantal jaar in houten vaten wordt gerijpt. De verhouding most en azijn bepaalt de kwaliteit.

Deze donkere balsamico is lichter gekleurd dan veel andere merken dat zijn. Maar juist in salades zult u kunnen opmerken dat ze niet overheersen en de kleur van de groente intact houdt. Ook het zoete van deze azijn is niet overheersend maar perfect gebalanceerd voor een prettige smaak!

**Achtergronden & geschiedenis**

Balsamico azijn wordt over de hele wereld steeds populairder. Vanwege de snel toenemende vraag wilden steeds meer bedrijven op deze trend inspelen en producten ontwikkelen, die zouden overeenkomen met het origineel uit Italië. Balsamico azijn is een gefermenteerde azijn. De inscriptie "di Modena IGP" in de naam geeft aan dat het product wordt vervaardigd in de provincie Modena of Reggio Emilia in Italië.

Aceto Balsamico di Modena IGP van categorie 3 is een zeer populair product als voorbereiding of als dressing op salades, antipasti, het produceren van een vinaigrette en verfijnen bruschetta of Italiaanse voorgerecht salade van tomaten, olijfolie, mozzarella en basilicum (Caprese) is genomen.

De afkorting staat I.G.P aan GI Protetta (beschermde geografische aanduiding) ingesteld en wordt alleen een van de productiestappen in de regio Modena moet hebben plaatsgevonden.

Bijvoorbeeld, druiven kunnen in Wit-Rusland worden geteeld als verzuring en hebben een minimale vervaldatum van 60 dagen in Modena voorgeschreven, en vervolgens gebotteld in Duitsland.



Gewicht 750 g

Bestelling 500 ml

Merk K-Classic

Ingrediënten Wijnzuur (bevat sulfiet), druivenmostconcentraat

Herkomst Modena, Italië

Houdbaarheid 36 maanden na opening van de fles en ingebruikname

Verpakking Glazen fles met hersluitbare schroefdop