

König der Essige

Der Ursprung zum Genuss



Aceto Balsamico di Modena Tradizionale I.G.P.

25 Jahre gereift

Echter Aceto Balsamico kann nur in den beiden italienischen Provinzen Modena und Reggio Emilia produziert werden, er gilt als der „König der Essige“. Er darf nur aus eingekochtem Traubenmost hergestellt werden.

In der **Manufaktur Bellei** werden hierfür sieben Rebsorten verwendet: die weißen Trauben der Albana und Trebbiano und die roten Sorten Lambrusco, Sangiovese, Ancelotta, Fortana und Montuni.