



Dressing der Essigfabrik



Es gibt drei Kategorien von Dressing der Essigfabrik, die sich ausschließlich durch die Alterung unterscheiden. Die Qualität ist nämlich identisch, sie unterscheiden sich nur dadurch, dass sie verschiedene Zeiträume in den Fässern bleiben.

Condimento Vivace (Das Vivace Dressing)

Mit Alterung bis 6 Jahren.

Condimento Maturo (Das Maturo Dressing)

Mit Alterung zwischen 6 und 12 Jahren.

Condimento Invecchiato (Das Invecchiato Dressing)

Mit über 12 Jahren Alterung.

Wie wird das Produkt hergestellt

Die Dressings der Essigfabrik werden mit den selben Methoden des Traditionellen Balsamessig aus Modena g.U. hergestellt und gereift. Die selbe Weintraube und deshalb der selbe gekochter Weinmost wird benutzt. Sie werden gleichermaßen gepflegt und werden auch in klimatisierten Räumen hergestellt. Keine Verdickungsmittel, Farbstoffe oder Aromen werden benutzt. Der einzige Unterschied ist, dass die Dressings auch aus den Fässern abgeführt werden, bevor die 12 Jahren vergangen sind, die von den g.U. Produktionsbestimmungen abgesehen sind. Die Qualität ist jedoch identisch.

Das Dressing der Essigfabrik wird deshalb mit den traditionellen Methoden der „Herstellungsbestimmungen der g.U. Traditioneller Balsamessig aus Modena“ hergestellt, am 30. Mai 2000 im Amtsblatt veröffentlicht.

Wir verwenden ein einziges Rohmaterial: **Weinmost aus Weintrauben, die traditionell in unserem Gebiet angebaut werden.** Der Most wird für einige Stunden in offenen Behältern in Atmosphäredruck gekocht, bis er



die gewünschte Konzentrierung erreicht. Mit diesem gekochten Most werden dann die Fässer gefüllt. Hier beginnt die Alterungsprozess. Das alternde Produkt wird dann jährlich in die Batteriefässer verschiedener Dimension und Art umgefüllt. Dieser langsamer Prozess führt zum Endprodukt, mit seinen unverkennbaren Eigenschaften. Das Ganze ohne Zusatz von Substanzen anders als der gekochte Most und ohne chemische oder physische Eingriffe.

Wie scheint das Produkt aus

Das Condimento Vivace ist ein flüssiges, glänzendes braunes Produkt. Seine Säure kündigen schon die balsamische Merkmale an. Das Produkt wird in 500 ml durchsichtigen Glasflaschen mit Korken und Siegel angeboten.

Das Condimento Maturo zeigt schon eine dicke Festigkeit und einen süßen Geschmack, ohne sein bezeichnendes, lebhaftes Merkmal zu verlieren. Das Produkt wird in 100 und 250 ml rechteckigen Flaschen aus durchsichtigem Massivglas gestellt. Jede Flasche wird mit einem Kork geschlossen und gesiegelt.

Das Condimento Invecchiato scheint dunkelbraun, glänzend, voll und fließend. Sein Geruch ist kennzeichnend und vielschichtig, mit einem gefälligen sauren Kennzeichen. Das Produkt wird in 100 und 250 ml rechteckigen Flaschen aus durchsichtigem Massivglas gestellt. Jede Flasche wird mit einem Kork geschlossen und gesiegelt.

Produktseigenschaften

Der hohe Zucker- und Mineralsalzgehalt macht das Condimento eine ausgezeichnete Nahrungsergänzung. Ein Löffelchen Condimento nach dem Essen erleichtert die Verdauung. Er weist kräftigende Eigenschaften. Ein ausgezeichnetes Erfrischungsgetränk kriegt man, wenn man das Condimento mit Wasser verdünnt.

Produktverwendung

Das Condimento Vivace ist ein typisches Dressing, das täglich auskostenet werden kann, optimal fürs Kochen und um Salate anzumachen.

Das Condimento Maturo ist ein extrem vielseitiges Produkt, das sich zu den verschiedensten Benutzungen eignet, von Vorbereitung und Kochen bis zur Verzierung.

Das Condimento Invecchiato ist perfekt auf gebratenes und gekochtes Fleisch, auf gegrilltes Fleisch und Gemüse und mit Parmigiano Reggiano. Es kann auch allein auskostenet werden.



Konservierung

Das Produkt ist in den Glasflaschen zu konservieren. Die Flaschen müssen gut zugedekelt werden. Sie müssen außerdem von Stoffen ferngehalten werden, von denen besondere Gerüche ausgehen, damit sein Geschmack geschützt wird.

Modena, 10. September 2013