NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Kleiner Tropfen, großer Geschmack!

Ein guter Balsamessig schmeckt vollmundig aromatisch und leicht süßlich. Er ist leicht dickflüssig und sehr dunkel mit einem unverwechselbaren Duft. Schon wenige Tropfen bereichern den Geschmack und runden ihn ab. Die edle Würze aus Traubenmost verleiht auch Fleischspeisen und Eintöpfen eine ganz besondere Note. Wer das Besondere liebt, kann mit Erdbeeren und ein paar Tropfen Balsamico neue, faszinierende Erfahrungen machen. Zum Veredeln von Desserts oder frischen Obstsalaten eignet sich die Crema ideal. Der milde Condimento Bianco passt hingegen besonders gut zu grünen Salaten. Er verfeinert Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte, gibt Tomaten und Mozzarella das gewisse Etwas und macht auch Desserts zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.

Lagerung

Balsamessig benötigt keine Angabe zur Mindesthaltbarkeit, sollte aber nach Gebrauch wieder gut verschlossen werden. Je länger er lagert, desto feiner wird sein Aroma. Condimento hält sich 24 Monate und sollte nach dem Öffnen kühl aufbewahrt werden.

Überblick über die NATURATA Essige & Balsamico:

	Qualität	Zutaten	Gebinde
Rotweinessig, kbA	kontrolliert biologisch	Rotweinessig	6 x 500 ml
Rotweinessig, demeter	demeter	Rotweinessig	6 x 250 ml
Weißweinessig, kbA	kontrolliert biologisch	Weißweinessig	6 x 500 ml
Weißweinessig, demeter	demeter	Weißweinessig	6 x 250 ml
Aceto Balsamico di Modena IGP, demeter	demeter	Traubenmost, Rotweinessig	6 x 250 ml
Aceto Balsamico di Modena IGP	kontrolliert biologisch	Rotweinessig, Traubenmostkonzentrat	6 x 500 ml
Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP	demeter	Aceto Balsamico di Modena IGP 60 % (Traubenmost, Rotweinessig), Traubenmost gekocht, Maisstärke	6 x 150 ml
Aceto Balsamico di Modena IGP	kontrolliert biologisch	Rotweinessig, Traubenmostkonzentrat	6 x 500 ml
Condimento Bianco	kontrolliert biologisch	Weissweinessig, Traubenmostkonzentrat	6 x 500 ml
Condimento Bianco	demeter	Traubenmostkonzentrat, Weißweinessig	6 x 250 ml

www.naturata.de

Stand: 07/2015

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Essige & Balsamico

Feine Würze für Salat & Co.

www.naturata.de

Unsere Klassiker: Rot- und Weißweinessig

Ein guter Rot-und Weißweinessig ist vielfältig einsetzbar und darf in keiner Küche fehlen. Egal, ob beim Einlegen, Marinieren, Anmachen oder Abschmecken, die fein-säuerliche Note verleiht vielen Speisen erst das gewisse Etwas. Bei der Herstellung unserer Essig-Klassiker setzen wir keine tierische Bestandteile ein. Dadurch eignen sie sich auch für Veganer. Bringen Sie kreative Abwechslung in Ihre Küche - mit unseren würzig-frischen Allroundtalenten in zwei Qualitätsstufen:

NATURATA demeter-Essige

Die Trauben für unsere Essige in demeter-Qualität sind aus bio-dynamischen Anbau aus der italienischen Provinz Modena. Unweit von den anbauenden demeter-Landwirten liegt der Familienbetrieb, der aus den hochwertigen Trauben diese Klassiker auf traditionelle Art herstellt. Dabei werden ausschließlich unge-schwefelte Trauben verwendet.
Gut zu wissen: Aufgrund der natürlichen Herstellung können Trübungen entstehen. Diese beeinträchtigen die Qualität des Essigs jedoch nicht.

Kontrolliert biologische Klassiker

Die NATURATA Rot- und Weißweinessige in kontrolliert biologischer Qualität werden auf natürliche Weise ohne jegliche Zusatz-stoffe in der Region Modena produziert. Die dafür verwendeten biologisch angebauten Trauben, zum Beispiel der Sorte Trebbiano, stammen direkt aus Italien und sind ungeschwefelt. Die Reifung des Essig erfolgt in Holzfässern, wodurch sich das Aroma und der Geschmack perfekt entfalten kann.

Viel mehr als nur Salatwürze!

Nicht nur beim Abschmecken knackiger Salate leisten die Allroundtalente gute Dienste. Der fruchtigsäuerliche Rotwein-essig ist auch ideal zum Verfeinern von Marinaden, Wild-Gerichten oder dunklen Saucen. Der leichte Weißweinessig eignet sich mit seinem mildsäuerlichen Geschmack vor allem für Vinaigrette, Fisch- und Geflügel-Gerichte oder zu frischem Gemüse.

Balsamico - Genuß auf italienisch

Die Herstellung des berühmten Aceto Balsamico hat in der italienischen Provinz Modena eine jahrhundertealte Tradition. Der „König unter den Essigen" wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt und muss viele Jahre reifen. Ausgesuchte Zutaten und sorgfältige Herstellung lassen diese Essigspezialität zu einem echten Highlight in der heimischen Küche werden.

Reifezeit & Qualität

Der Gärprozess eines Aceto Balsamico di Modena ist ein sehr komplizierter, jahrelanger Vorgang. Die alten Familienrezepte werden gehütet wie ein geheimer Schatz. Die Reife-zeitangabe allein sagt dabei nichts über die Qualität aus, denn auch die traditionelle Lagerung und vor allem das Mischungsverhältnis von Traubenmost zu Weinessig spielen eine große Rolle. Je höher der Mostanteil, desto besser die Qualität und feiner das Aroma.

Der NATURATA demeter Aceto Balsamico di Modena wird aus Traubenmost und Rotwein-essig hergestellt. Die Trauben werden in der Provinz Modena von einem bio-dynamisch wirtschaftenden Familienbetrieb angebaut und werden erst bei voll ausgereiftem Aroma geerntet und gepresst. Nach kurzer Gärdauer wird der Most nach traditioneller Art über dem offenen Feuer durch Einkochen eingedickt und anschließend zur Reifung in Holzfässern gelagert und mit Rotweinessig geschmacklich abgerundet. Die Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP besticht durch ihre geschmackliche Qualität und ihr volles Aroma, erzielt durch den hohen Anteil von 60 % an Aceto Balsamico di Modena.

Der Aceto Balsamico di Modena IGP ist ein günstiger Einstiegs-Aceto für jeden Tag in Bioqualität. Die reif geernteten Trebbianotrauben werden konzentriert und in sorgfältig abgestimmten Verhältnis mit Rotweinessig vermischt. Vor dem Abfüllen reift er einige Monate im Holzfass.

Überall dort, wo die dunkle Farbe des Balsamicos störend wirken könnte, findet der Condimento Bianco Verwendung. Mit seiner geringen Säure von 4 bis 5 % zählt er nicht zu den Essigen, sondern gilt als Würzmittel (Condimento). Der mit Traubenkonzentrat veredelte Weißweinessig wird nach kurzer Reifung abgefüllt.