



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Verwendung

Ein guter Balsamessig wie insbesondere der NATURATA *demeter* Aceto Balsamico di Modena schmeckt vollmundig aromatisch und leicht süßlich. Er ist leicht dickflüssig und sehr dunkel mit einem unverwechselbaren Duft. Schon wenige Tropfen der edlen Würze aus Traubenmost bereichern den Geschmack und runden ihn ab. Aceto Balsamico verleiht auch Fleischspeisen und Eintöpfen eine ganz besondere Note. Wer das Außergewöhnliche liebt, kann mit Erdbeeren und ein paar Tropfen Balsamico ganz neue, faszinierende Erfahrungen machen. Balsamico Bianco Condimento eignet sich ideal zur Zubereitung von 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, er sollte aber nach Gebrauch wieder gut verschlossen werden. Je länger er lagert, desto feiner wird sein Aroma. Balsamico Bianco Condimento hält sich 24 Monate und sollte nach dem Öffnen kühl aufbewahrt werden.

Naturata Balsamico Sortiment

	Qualität	Zutaten	Gebinde
Aceto Balsamico di Modena IGP	Demeter	Traubenmost, Rotweinessig	6*250ml
Balsamico Bianco Condimento	Demeter	Konzentrierter Traubenmost, Weißweinessig	6*250ml
Crema di Balsamico	Demeter	Aceto Balsamico di Modena IGP 60% (Traubenmost, Rotweinessig), Traubenmost gekocht, Maisstärke	6*150ml
Aceto Balsamico di Modena IGP	kontrolliert biologisch	Weinessig, Traubenmostkonzentrat	6*500ml
Balsamico Bianco Condimento	kontrolliert biologisch	Weißweinessig, Traubenmostkonzentrat	6*500ml

Naturata AG · D-71711 Murr
www.naturata.de



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Balsamico

Feines für den Salat

www.naturata.de
Naturata AG · D-71711 Murr



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 mediterranen Küche werden.

Reifezeit & Qualität

Der Gärprozess eines Aceto Balsamico di Modena ist ein höchst komplizierter, jahrelanger Vorgang. Die alten Familienrezepte werden gehütet wie ein geheimer Schatz. Zudem werden Balsamessige unterschiedlichen Reifegrads gemischt, bis die gewünschte Geschmacksnote erreicht ist. Von einer abgeschlossenen Reifung kann selbst bei einem mehrere Jahre gelagerten Balsamico nicht gesprochen werden. Daher sagt auch die Reifezeitangabe allein nichts über die tatsächliche Qualität aus. Eine Altersangabe auf dem Etikett ist sogar gesetzlich verboten. Erst das Zusammenwirken von Reifezeit, traditioneller Lagerung und vor allem auch das Mischungsverhältnis von Traubenmost zu Weinessig sind ausschlaggebend für die Qualität. Je höher der Traubenmostanteil, desto besser die Qualität und desto feiner das Aroma.

demeter Aceto Balsamico di Modena

Der NATURATA demeter Aceto Balsamico di Modena wird aus Traubenmost und Rotweinessig hergestellt. Die Trauben hierfür werden in der Provinz Modena von einem biodynamisch wirtschaftenden Familienbetrieb angebaut.

Die Trebbianotrauben werden erst bei voll ausgereiftem Aroma geerntet. Sie werden gepresst und der Saft gefiltert. Nach kurzer Gärdauer wird der Most durch Einkochen konzentriert. Hierbei wird ein ganz traditionelles Verfahren verwendet, das auch beim Aceto Balsamico Tradizionale – dem edelsten Balsamessig – verwendet wird: Der Traubenmost wird direkt über dem offenen Feuer bei etwa 70°C eingedickt.

Anschließend wird der Traubenmost zur Reifung in Holzfässern gelagert. Zur Abrundung des Geschmacks wird der Traubenmost nach einer traditionellen Rezeptur mit Rotweinessig gemischt und anschließend in Flaschen gefüllt.



Neben der dunklen Variante gibt es den beliebten demeter Aceto auch als Balsamico Bianco Condimento. Dieser wird mit dem hochwertigen demeter Aceto Balsamico di Modena hergestellt.

Crema di Balsamico

Ebenfalls mit dem feinen demeter Aceto wird die Crema di Balsamico hergestellt. Gewonnen aus dem einzigartigen Zusammenspiel von gekochtem Traubenmost, der nach traditioneller Art auf offenem Feuer unter freiem Himmel hergestellt wird und einem gleichfalls hochwertigen Aceto Balsamico di Modena IGP, unterscheidet sie sich natürlich zu allen anderen Cremes durch ihre geschmackliche Qualität und einem vollen Aroma, erzielt durch den hohen Anteil von 60% an Aceto Balsamico di Modena.

Aceto Balsamico die Modena

Als günstigen Einstiegs-Aceto für jeden Tag bieten wir darüber hinaus einen Aceto Balsamico di Modena in Bio-Qualität an. Reif geerntete Trebbianotrauben werden hierfür zu Traubenkonzentrat verarbeitet und in sorgfältig ausgewähltem Verhältnis mit Rotweinessig vermischt.

Vor dem Abfüllen reift der Essig einige Monate im Holzfass.

Balsamico Bianco Condimento

Überall dort, wo die dunkle Farbe des Balsamicos störend wirken könnte, findet der Balsamico Bianco Condimento Verwendung. Mit seiner geringen Säure von 4 bis 5 % zählt er nicht zu den Essigen, sondern gilt als Würzmittel (Condimento). Der NATURATA Balsamico Bianco Condimento wird ebenfalls in Norditalien in der Provinz Modena hergestellt. Der mit Traubenkonzentrat aus Trebbianotrauben veredelte Weißweinessig wird nach kurzer Reifung abgefüllt. Der Umwandlungsprozess von Traubensaft in Essig erfolgt durch Essigbakterien. In Verbindung mit Sauerstoff können sie sich an der Essigoberfläche zusammenballen und eine so genannte Essigmutter bilden, in der sich die Bakterien vermehren. Auftreten kann sie in Form von Schlieren oder als Bodensatz. Dieses Phänomen stellt keine Beeinträchtigung der Essigqualität dar. Verhindert werden könnte dies nur durch den Zusatz von Antioxydationsmittel bzw. durch eine Erhöhung der Säure. Hierdurch würde der Condimento jedoch seinen typischen Charakter verlieren.