



ACETO BALSAMICO



Rezepte - Geschichte - Herstellung



Inhalt:

- Unsere Produkte 1 – 6
- Die Herstellung 7 – 9
- Der lange Weg zur Vollendung 10 – 11
- Der Produzent 12 – 15
- Rezepte 16 – 24

Casa del Balsamico Modenese



Familien-Tradition

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird in der Familie Cattani das Geheimnis der traditionellen Herstellung von Aceto Balsamico von Generation zu Generation weitergereicht. Ihre Casa del Balsamico liegt in der Provinz Modena, im Herzen der Region Emilia Romagna.

Guiseppe Cattani, dessen Grossmutter Lina ihm eine Reihe wertvoller Balsamico-Fässer vererbte, ging in den 80er Jahren zum biologischen Anbau über. Er erhielt als erster Produzent das Zertifikat zur Herstellung von Aceto Balsamico aus kontrolliert ökologischem Anbau.

Diesem echten Aceto Balsamico werden keine zusätzlichen Stoffe beigefügt. Er ist ein reines Produkt aus Trauben, Holz, Wärme, Kälte, Luft und Zeit.

Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena DOP



Edles Geschenkset mit Tropfen-Dosierer

12 Jahre
in Eichen-, Kastanien-, Kirsch-,
Maulbeer-, Eschen- und
Wacholderholzfässern gelagert

Inhalt: 100ml

Zutaten: Traubenmost

Die vollkommene Verwöhnung des Gaumens, samtig weich mit einer unglaublichen Aromenvielfalt: Einige Tropfen über Gemüse, Fleisch, Fisch, Dessert oder Käse, und alles wird zur reinen Köstlichkeit.

Die Herstellung des Aceto Balsamico Tradizionale unterliegt strengsten Richtlinien. Erst wenn die Kontrolle und Verkostung durch das Konsortium erfolgt ist, darf er in die offiziellen 100ml-Fläschchen abgefüllt werden. Rezeptvorschläge auf den Seiten 17, 18, 23 und 24



Aceto Balsamico Superiore

Inhalt: 250ml und 500 ml

Zutaten: Weinessig, Traubenmost

Geschmack: 6 Monate im grossen Eichenfass gelagert erhält er die charakteristischen Geschmacksnoten des Aceto Balsamico, ausgewogen süss-sauer, rein und delikates

Anwendung: Für Salate oder Gemüse, im Verhältnis 1:3 mit Olivenöl gemischt oder als Würzessenz für eine raffinierte Sauce.

Der Aceto Balsamico ist der klassische Essig für den täglichen Gebrauch.

Rezeptvorschläge auf den Seiten 17, 18, 21

Balsamico bianco Condimento Superiore



Inhalt: 250ml und 500 ml

Zutaten: Weinessig, Traubenmost

Geschmack: jugendlich frisch mit milder, lieblicher Aromatik, angenehm süss-sauer

Anwendung: Wer eine helle Salatsauce bevorzugt und dennoch nicht auf den typischen Balsamico-Geschmack verzichten möchte, ist mit dem hellen, bernsteinfarbenen Condimento Balsamico bianco bestens beraten. Auch Antipasti, Meeresfrüchten, Eintöpfen, kalten und warmen Gemüsegerichten oder Erdbeeren und Kirschen verleiht diese besondere Würze das gewisse italienische Etwas.

Rezeptvorschläge auf den Seiten 17, 18, 21

Aceto Balsamico RISERVA SPECIALE 5



5 Jahre
in Eichenfässern
gelagert

Inhalt: 250 ml

Zutaten: Weinessig, Traubenmost

Geschmack: Charakteristische intensive Aromenvielfalt, die süßen und sauren Komponenten sind wunderbar fein und harmonisch abgestimmt.

Anwendung: Zu schade für Salate wird dieser Aceto zum Veredeln von Gemüse, Fleisch- und Fischsaucen, Käse und Desserts eingesetzt

Rezeptvorschläge auf den Seiten 19, 20, 21, 22, 23

Aceto Balsamico GRAN RISERVA 8



8 Jahre
in Eichen-, Kastanien-,
Kirsch-, Maulbeer-,
Eschen- und
Wacholderholzfässern
gelagert

Inhalt: 250 ml

Zutaten: Weinessig, Traubenmost

Geschmack: Die absolute Harmonie von süß und sauer. Ausgeprägte, durch die Lagerung in verschiedenen Holzfässern reichhaltige, komplexe Geschmacksnoten, samtig weich und intensiv im Abgang

Anwendung: Eine Bereicherung vieler Gerichte – in kleiner Dosierung über Gemüse, Fleisch, Käse und Süßspeisen.

Rezeptvorschläge auf den Seiten 17, 18, 19, 20, 23 und 24

Crema di Balsamico



Inhalt: 150 ml

Zutaten: Traubenmostkonzentrat, Aceto Balsamico, Reisstärke

Geschmack: Süsslich-würzig mit eher leichter Säure, delikates sirupartiges Würzmittel mit angenehm ausgewogener Aromatik

Anwendung: Perfekt zur Veredlung und Dekoration von Desserts und zu Käse.

Rezeptvorschläge auf Seite 24



Das Herstellungsverfahren

Basis eines jeden Aceto Balsamico sind neben den Lambrusco- und Pignoletto- die gut gereiften, weissen Trebbiano-Trauben. Dabei lassen die Bauern ihre Trauben so lange an den Weinstöcken reifen, bis die Herbstkühle den Sommer endgültig vertreibt. Durch diesen langen Reifungsprozess steigt der Zuckergehalt der Trauben, und der wiederum verleiht dem Aceto Balsamico seinen unverkennbar süßlichen Geschmack.

Nach der Ernte werden die Trauben schonend gepresst. Darauf wird der gewonnene Saft auf offenem Feuer erhitzt und sterilisiert.

Ein Teil des Traubensaftes wird nur kurz gekocht und in einen Stahltank umgefüllt, in dem die entscheidende und heikle Fase der Fermentierung beginnt. Akribisch wie ein Wissenschaftler beobachtet der Winzer die erste Gärung seiner Ernte. Nach ca. 8 Monaten wird der angegorene Most in grosse Eichenfässer umgefüllt und für weitere 3-4 Jahre gelagert bevor er in der „Batteria“ (eine Holzfasreihe mit immer kleiner werdenden Fässern) weiter veredelt wird. Der andere Teil des Traubensaftes wird auf kleiner Flamme so lange gekocht, bis er über die Hälfte seines ursprünglichen Volumens verloren hat. Infolge dieser Konzentration erhöht sich der natürliche Zuckergehalt und der Fruchtzucker karamellisiert. Dieser Most wird nun ca. 8 Monate dekantiert.

Danach wird dieser konzentrierte Most zusammen mit einem Anteil des im Eichfass gelagerten Mostes in das größte Holzfass am Anfang der „Batteria“ abgefüllt. Erst jetzt beginnt der Entstehungsprozess des Aceto Balsamico Tradizionale. Verschiedene Hölzer tragen zum vollen Aroma bei. So schenkt ihm das Kastanienfass einen herben Tanningeschmack, das Kirschholzfass steuert eine fruchtige Komponente bei, Maulbeerholz sorgt für Konzentration und im letzten Eichenholzfasschen erhält der Balsamico einen zartes Vanilleduft. Von Jahr zu Jahr wird der Aceto in ein anderes Fass umgeleert und gewinnt dabei an Aroma und Konzentration. Um die Fermentation in Gang zu halten, sind die Fässer nicht hermetisch geschlossen. Die Öffnung wird lediglich mit einem Tuch bedeckt, um den wertvollen Inhalt vor Staub zu schützen. Auch stehen die Fässer nicht in einem dunklen, kühlen Keller, sondern auf dem Dachboden. Dort, wo die Kälte des Winters und die Hitze des Sommers am intensivsten spürbar ist. Und spürbar ist sie, kann doch die Temperaturdifferenz innerhalb eines Jahres in Modena bis zu 50 Grad betragen. Der Balsamico schwitzt im Sommer und verdampft, im Winter ruht er und lagert dabei Schwebstoffe ab. Diesen jahreszeitlichen Wechselbädern bleibt er während seiner ganzen Reifung ausgesetzt. Erst durch die jahrelange Lagerung wird ein Aceto Balsamico zu Balsam für Gaumen und Seele.

Aceto Balsamico Tradizionale ist eine geschützte Bezeichnung. Ein echter Aceto Balsamico Tradizionale di Modena kann nur aus der Provinz Modena stammen. Der Reifungs- und Alterungsprozess dauert mindestens

12 Jahre, vorher darf er nicht Aceto Balsamico Tradizionale genannt werden. Bei den Aceto Balsamico Superiore, Riserva und Gran Riserva wird das Verfahren gekürzt und dem eingekochten Most ein erstklassiger Weinessig zugefügt.



Giuseppe Cattani prüft den Reifungsprozess des Aceto Balsamico

Der lange Weg zur Vollendung

Die ersten Essigspuren fanden Archäologen an ägyptischen Tongefässen aus der Zeit um 5000 Jahre v. Chr. Auch in der Bibel wird Essig öfters und in diversen Kontexten erwähnt. Viele Völker dieser Zeit entdeckten, dass Wärme und Luft Wein in Essig verwandeln. In der, Griechen und Römer nutzten Essig zur Herstellung von Erfrischungsgetränken, von Heil- sowie von Würz- und Konservierungsmitteln.

So mischten sich die Legionäre des römischen Reiches auf ihren langen Märschen aus gekochtem Most und etwas Essig ein Getränk zur Stärkung des Immunsystem. Ebenso ist bekannt, dass die Juden dem Essig Fruchtsäfte, Gewürze und einen Löffel Olivenöl beigaben. Diese Mixtur lagerten sie an einem kühlen Ort, um sie später als erfrischendes Getränk zu genießen.

Hauptsächlich genutzt wurde der Essig jedoch in der Medizin. Ob zur Desinfizierung von Wunden, zur Wiederbelebung von Ohnmächtigen oder bei Atembeschwerden, Essig war ein häufig verwendetes Heilmittel. Während einer Pestepidemie in Mailand wuschen die Menschen die von den Kranken benutzten Teller mit Essig aus. Sie glaubten, dadurch die Ausbreitung der tödlichen Krankheit verhindern zu können. Doch gaben sich die Bürger des Mittelalters nicht lange zufrieden mit dem sauren, pur absolut ungenießbaren Saft. Obschon oder gerade weil er ein wichtiger Bestandteil der Küche und der Medizin war, versuchte man mit Experimenten und Tüfteleien den Essig zu verfeinern.

Das Interesse an der Weiterentwicklung des sogenannten

braunen Goldes schwand auch nach ersten Erfolgen nicht. Im Laufe des 17. Jahrhunderts setzten sich viele Forscher und Alchimisten mit der Entstehung von Essig auseinander. Deren Erkenntnisse beflügelte die Fantasie dermassen, dass auch Vergärungsversuche mit Himbeeren, Sauerkirschen, Maulbeeren, mit Holunder, Kräutern, Blumen und Bier durchgeführt wurden.

Der Name Aceto Balsamico taucht erstmals in Modena auf. Im Hof-Inventar des Herzogs Este wird 1747 beim Thema Wein erstmals der Name eines Essigelixiers erwähnt, das Aceto Ducale (herzoglicher Essig) genannt wurde. Schon in jener Zeit war die würzige Flüssigkeit als Mitgift begehrt und – wie heute noch – ein wertvolles Erbgut.

Eine alte Überlieferung besagt, dass wie oft bei grossen Erfindungen, der Zufall bei der Entwicklung des Aceto Balsamico seine Hand im Spiel hatte. Im Mittelalter war neben dem Honig, gekochter, konzentrierter Traubenmost, ein rarer und beehrter Süsstoff. Aus unerfindlichen Gründen fand ein Fässchen mit diesem Traubenmost seinen Weg auf einen Dachstock in Modena und ging dort vergessen. Glückliche Umstände führten nun dazu, dass der Most nicht ungeniessbar wurde, sondern die Geburtsstunde des Aceto Balsamico einläutete. Denn als das Fässchen nach Jahren wieder entdeckt wurde, enthielt es, oh Wunder, einen bisher unbekanntem, wohlmundenden Balsam.



Der Produzent

Die Familie Cattani: Emilia, Ciro, Giuseppe, Bruna, Roberto, Tania

Die Familie Cattani lebt seit Generationen in der Provinz Modena und hat die Entwicklung des Aceto Balsamico nachhaltig beeinflusst. In der fünften Generation führt heute Ciro Cattani die Firma „Casa del Balsamico Modenese“, die sein Vater Giuseppe 1973 gründete.

Gemäss Überlieferung der Familie geht die Balsamicoproduktion zurück auf den 1840 geborenen Zefferino Volpogni. Den eigentlichen Grundstein der Familiensaga aber legte Urgrossmutter Genoveffa, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts das bekannte Restaurant „La Cavalliera“ im nahegelegenen Monte Baranzone führte. Sie war bekannt für ihre ausgezeichnete Küche. Im Keller hingen Schinken und Salami, lagerten getrocknete Tomaten und selbst eingelegte Oliven. Nur eines fehlte ihr: ein ausgezeichnete Aceto Balsamico. In der Küche Modenas nimmt der Aceto Balsamico einen wichtigen Platz ein, denn er gibt Salaten, Gemüse, Fleisch, Fisch wie Süßem eine geheimnisvolle Note. Diese Raffinesse erreicht die Köchin nur mit einem qualitativ hochstehenden Aceto. Der aber fand sich nicht immer auf dem Markt und

so begann Genoveffa, nebst den Teigwaren auch ihren eigenen Aceto herzustellen. Erfolgreich. Jedenfalls konnte sie ihrer Tochter Lina eine ganze Batterie (eine Serie von Fässchen in absteigender Grösse und gefüllt mit unterschiedlichen Jahrgängen) vererben. Und Lina hat sie in den 60er-Jahren ihrerseits ihrem Sohn Giuseppe vermacht. Das war nicht selbstverständlich. Die Familie war arm und in den harten Nachkriegsjahren musste Giuseppe als Bäcker und Coiffeur arbeiten, bevor er 1960 sein eigenes Restaurant, die „Trattoria Giuseppe“ in der Nähe der Piazza Garibaldi in Modena eröffnen konnte. Auch in den schwierigsten Zeiten wurde nie daran gedacht, die Fässchen samt wertvollem Inhalt zu verkaufen.

So wurde von den Cattanis über Jahrzehnte Aceto-Balsamico für Gäste, Familie und Freunde hergestellt. Erst Giuseppe machte diese private Leidenschaft zum Beruf. Er verkaufte seine Trattoria und gründete 1973 die „Casa del Balsamico Modenese“ die er 1983 als elfter Aceto-Hersteller Modenas registrieren liess. Heute wird in Modena in rund 70 Betrieben Aceto Balsamico produziert.



Die Rebberge von Savignano sul Panaro

Giuseppe hat eine weitere Leidenschaft: Er liebt die Natur, trägt Sorge zu ihr. Nur logisch somit, dass er einen Aceto Balsamico Tradizionale aus biologisch angebauten Trauben herstellen wollte. Sein Weingut in Savignano sul Panaro, das er 1992 erwarb, wurde von Anfang an biologisch bewirtschaftet. Giuseppe erhielt als erster Produzent Modenas 1993 das Zertifikat zur Herstellung von Aceto Balsamico aus kontrolliert ökologischem Anbau.

Und auch er hat die Fässchen von Genoveffa und Lina weitervererbt.



Lina Fiandri

Heute führt Sohn Ciro die „Casa del Balsamico Modenese“ als typisch italienischen Familienbetrieb. Seine Frau Emilia ist verantwortlich für das Abfüllen und die Lagerung des Balsamico. Seine Schwester Tanja kümmert sich um die administrativen Belange der Firma, während ihr Mann Roberto für den Verkauf zuständig ist.

Und Giuseppe? Der hat immer noch die beste Nase der Familie um den Reifungsprozess des Balsamico zu kontrollieren und zu lenken. Und er war riesig stolz, als er 2006 nach 12 Jahren endlich, endlich ein Fläschchen des ersten biologischen „Aceto Balsamico Tradizionale“ in den Händen hielt.

Balsamico-Rezepte



Balsamico in der Küche

Dank der raffinierten Kombination von Süß und Sauer ist der Balsamico vielseitig verwendbar und aus unzähligen Gerichten nicht mehr wegzudenken. Er wird zum Kochen und Braten wie zum Verfeinern von Saucen und Marinaden eingesetzt. Ob Kalbfleisch oder Kaninchen – beide schmecken mit Aceto Balsamico raffiniert und überraschend.

Einige Tropfen Riserva oder Tradizionale über Parmesanstückchen werden Ihre Gäste begeistern. Auch andere reife Käsesorten profitieren vom feinen Aroma. Früchte und süsse Desserts können ebenfalls mit einem gut gereiften Balsamico kombiniert werden.

Übrigens: Sogar die asiatische Küche hat den Balsamico entdeckt. Die Probe aufs Exempel können Sie mit den vietnamesischen Hackfleisch-Bällchen von Seite 21 machen.

Lauwarmer Lauchsalat mit marinierten Ziegenfrischkäse

Vorspeise für 4 Personen

2 Lauchstangen, ca. 400 g
2 dl Gemüsebouillon
4 kleine Ziegenkäse „Formaggini“
etwas flüssiger Honig zum Bestreichen

Sauce:

6 EL Olivenöl Extra Vergine
2-3 EL Aceto Balsamico oder Balsamico Bianco
2 EL geröstete Pinienkerne oder Kürbiskerne
1 EL Kapern, nach Belieben
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Zum Verfeinern:

2 TL Aceto Balsamico Riserva 8 oder einige Tropfen Aceto Balsamico Tradizionale

Lauchstangen längs halbieren, in feine Streifen schneiden. In wenig Bouillon dünsten, abgessen, auf Tellern anrichten.

Für die Sauce alle Zutaten mischen, über den Lauch geben. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Ziegenkäse mit Pfeffer würzen und mit Honig betreichen, leicht erwärmen. Auf den Lauchsalat legen und vor dem Servieren mit dem Balsamico verfeinern.

Mit frischem Brot servieren

Fenchel-Rucola Salat mit lauwarmen Shitaki und Kastanien

Vorspeise für 4 Personen

1 mittelgrosser Fenchel,
1 Stange Chicoree,
1 Bund Rucola
12 Baumnusskerne
15 gekochte Kastanien
etwas frischer Thymian
2 EL Olivenöl Extra Vergine
100 g Shitaki Pilze oder ersatzweise Champignons

Sauce:

4-5 EL Olivenöl Extra Vergine
2 EL Aceto Balsamico oder Balsamico Bianco
wenig frischer Zitronensaft
Salz und Pfeffer
1 Bund Petersilie, grob gehackt
Zum Verfeinern: einige Tropfen Aceto Balsamico Gran
Riserva 8 oder Tradizionale

Fenchel halbieren, in Streifen schneiden. Chicoree ebenfalls
in Streifen schneiden, Rucola je nach Grösse grob schneiden.
Baumnüsse und Kastanien mit den Thymianblättchen in
Olivenöl leicht braten.

Pilze in Scheiben schneiden, in wenig Olivenöl kurz braten,
salzen. Für die Sauce alle Zutaten mischen. Kurz vor dem
Servieren über den Salat geben. Die warmen Pilze, Nüsse
und Kastanien über den Salat streuen. Mit einigen Tropfen
Balsamico verfeinern und sofort servieren.



Peperoni mit Balsamico

Vorspeise für 4 Personen

2 große Zwiebeln,
3 Peperoni
5-6 Tomaten
5 EL Olivenöl Extra Vergine
Salz und Pfeffer
1-2 EL Aceto Balsamico Riserva Speciale 5 oder Aceto Balsa-
mico Gran Riserva 8

Zwiebeln, Peperoni und Tomaten in Streifen schneiden.
Zuerst die Zwiebeln im Olivenöl 3-4 Min. dünsten, dann
Peperoni und Tomaten zugeben. Weiterköcheln bis der Ge-
müsesaft verdunstet ist. Mit Balsamico und Salz würzen und
weitere 3-4 Min. köcheln lassen. 2-3 EL Wasser dazugeben,
Topf verschliessen und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.
Nach Belieben mit Salz abschmecken.



Risotto mit Balsamico

Vorspeise oder Beilage für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Zweig Rosmarin
- 6 EL Olivenöl Extra Vergine
- 300g Risotto-Reis, z.B. Carnaroli
- 4 dl Gemüsebouillon
- 6 dl trockener dunkler Rotwein, z.B. Barbera oder Nebbiolo
- 80g Parmigiano Reggiano
- 100g Butter
- 2-3 EL Aceto Balsamico Riserva Speciale 5
oder Aceto Balsamico Gran Riserva 8

Zwiebel und Rosmarin fein hacken, in Olivenöl 2-3 Minuten andünsten. Den Reis dazugeben und weitere 3-4 Minuten glasig dünsten. Mit der Hälfte der heissen Bouillon ablöschen, einkochen lassen. Dann den Wein dazugeben, aufkochen, danach die Hitze reduzieren. Reis unter Umrühren weiterköcheln. Parmigiano fein reiben. Nach ca. 10 Minuten die Hälfte davon mit der Butter dazugeben. Weiterköcheln lassen. Restliche heisse Bouillon portionenweise dazugeben und ständig weiterrühren, bis der Risotto die gewünschte Konsistenz hat. Zum Schluss Balsamico und den restlichen Parmigiano einrühren.



Vietnamesische Hackfleisch-Bällchen mit Balsamico-Chili-Dip

Vorspeise für 4 Personen (auch geeignet für Buffet)
Ergibt ca. 20- 30 Bällchen, je nach Grösse:

- 500 g Bio-Rindfleisch, gehackt
- 1 Ei
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 3 EL frischer Koriander, gehackt
oder ersatzweise glatte Petersilie
- 1-2 rote frische Chilischoten, fein gehackt
- 4 Sardellenfilets, gehackt (nach Belieben)
- Salz und Pfeffer
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- Olivenöl Extra Vergine zum Anbraten, Frittieren

Dip:

- grüne Chilischoten, fein gehackt, nach Belieben
- 2-4 Sardellenfilets, zerdrückt, nach Belieben
- 1 kleine Frühlingszwiebel, fein gehackt
- 4 EL Olivenöl Extra Vergine
- 2-3 EL Aceto Balsamico Riserva Speciale 5
- 2-3 EL Balsamico Bianco oder 1-2 EL Aceto Balsamico

Hackbällchen: Alle Zutaten gut verkneten. Würzen. Aus der Masse Bällchen formen. Olivenöl erhitzen, Bällchen darin knusprig braten. Oder in reichlich Olivenöl frittieren. Die fertigen Bällchen auf Rosmarinzwige aufspießen.

Dip: Alle Zutaten glatt rühren. Die Bällchen-Spiesse darin eintauchen.

Zusammen mit Salat und geröstetem Brot servieren.

Kaninchen mit Balsamico

Hauptspeise für 4 Personen

1,5 kg Kaninchenragout

1 Rosmarinzweig

3 frische Lorbeerblätter

Salz und Pfeffer

Olivenöl zum Anbraten

2-3 EL Aceto Balsamico Riserva Speciale 5

Marinade:

1 dl Olivenöl Extra Vergine

1 dl Aceto Balsamico

1 EL Rotweinessig

5 Wacholderbeeren, zerdrückt

Marinade: Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Das Fleisch darin wenden. Rosmarin und Lorbeerblätter dazulegen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade beiseite stellen. Fleisch portionenweise in Öl unter Wenden kräftig anbraten. Mit der Marinade ablöschen und in einem hohen Topf zugedeckt bei kleiner Hitze 1 1/2 Stunden köcheln. Nach Bedarf abschmecken und mit Aceto Balsamico Riserva Speciale 5 beträufeln. Dazu passen gedämpfte oder gebratene Kartoffeln.



Kalbsschnitzel mit Balsamico

Hauptspeise für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel à ca. 120g

1 Knoblauchzehe

Mehl zum Bestäuben

1-2 EL Olivenöl Extra Vergine

Salz und Pfeffer

1-2 EL Aceto Balsamico Riserva Speciale 5 oder einige Tropfen Aceto Balsamico Tradizionale

Die Schnitzel mit einem Holzklopfen ca. 1 cm dünn klopfen. Mit der Knoblauchzehe einreiben und mit wenig Mehl bestäuben. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten je eine Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Balsamico darüber geben und sofort servieren.

Dazu passen Kartoffelgratin oder breite Nudeln.



Erdbeeren mit Balsamico

Dessert für 4 Personen

Zutaten:

500g Erdbeeren

Vanille-Glacé oder Panna Cotta

1-2 EL Aceto Balsamico Gran Riserva 8

oder 1-2 EL Crema di Balsamico

oder einige Tropfen Aceto Balsamico Tradizionale

Zucker nach Belieben

Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben, mit Balsamico und evtl. etwas Zucker mischen. Mindestens drei Minuten ziehen lassen. Auf Vanille-Glacé oder Panna Cotta anrichten. Zusätzlich mit Aceto Balsamico beträufeln.



Geniessen im Einklang mit Mensch und Natur

Unter dem Label von TERRA VERDE werden ausschliesslich qualitativ hochstehende Weine und Lebensmittel aus zertifiziert biologischer Produktion angeboten. Sämtliche Produkte stammen aus Betrieben oder Projekten, die Aspekte des Natur und Landschaftsschutzes sowie des fairen Handels in ihrer Arbeit berücksichtigen.



TERRA VERDE-Geschenkset «Mediterraneo»

Delikatessen, Made in Italy



Sinnliche Kontrolle

Nicht nur Erfahrung, sondern auch die Sinne sind gefragt, um einen edlen Aceto Balsamico zu testen:



Das Auge prüft die

Konsistenz – sie darf nicht zu dünnflüssig sein – die Transparenz: der Aceto darf nicht trüb sein – und den braunen Farbton.

Die Nase merkt, ob sie der Aceto beissend oder sanft kitzelt, sie prüft die Intensität der Aromen: Fruchtigkeit, Holzgeschmack, Anteil an Traubenmost.

Auch der Gaumen spielt mit, erkennt die Süsse, die leichte Säure, das harmonische Zusammenspiel dieser beiden Komponenten – und er prüft die cremige Konsistenz.

Terra Verde Produkte finden Sie bei:

Cantina TERRA VERDE

Am Wasser 55 • 8049 Zürich

Tel. +41 (0)44 342 10 00 • Fax +41 (0)44 341 97 62

www.cantina.tv • info@cantina.ch

Vertrieb:

biopartner

Bio Partner
Staufferstrasse 2
5703 Seon

claro

claro fair trade AG
Byfangstrasse 19
2552 Orpund

TERRA VERDE Bio-Gourmet AG

Am Wasser 55
8049 Zürich
info@terraverde.tv