

# Balsamicoeddik fra Modena

Balsamicoeddik fra Modena er et produkt med lange og stolte tradisjoner helt tilbake til 1000-tallet. For å ivareta denne kulturhistorien og håndverket har begge typene idag fått beskyttelse under EU-regelverkene for IGP og DOP samt de to Consortiene CTAB og ABT.

**Aceto Balsamico di Modena IGP**



**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**



Kokt eller konsentrert druemost  
+ vineddik  
+ lagring i små og/eller store fat  
**2 % karamell er tillatt (fargestoff)**  
Druemost: min. 20%  
Vineddik: min 10 %

Kun kokt druemost  
+ lagring i små fat på loftet  
Kun tapping på 1 flasketype  
Kun 2 lagringsnivåer

## Råvaren

Kokt og/eller konsentrert  
druemost + vineddik

Kokt druemost

## Råvarens opprinnelse

7 drueslag er tillatt, kan også  
komme fra andre regioner

7 drueslag er tillatt, kan kun  
komme fra provinsen Modena

## Lagring

I små eller store tønner  
i normal lagerhall  
Modnet = UNDER 3 år. Lagret = OVER 3 år

I et batteri med 4 - 7 små  
tønner av ulike treslag på loftet  
RØD KAPSEL = min. 12 år. GULL = min. 25 år

## Tapping

Hos produsenten i provinsen Modena

Kun hos Consortiet

## Flaskestørrelse

250, 500, 500, 750, 1000, 2000,  
3000 eller 5000 ml. flaske - alle typer

Kun i 100 ml. med definert flaskeform