

Beim Kauf von hochwertigem Essig vorher degustieren

Giuseppe Carrabs entwickelte fruchtige Balsamici in Top-Qualität

Wer bei Salatzutaten wie Essig und Öl Wert auf gute Qualität legt, sollte nach Möglichkeit vorher degustieren und sich genau informieren. Denn nicht selten steht auf der Etikette drauf, was nicht drin ist oder nicht hinein gehört.



«Allein die Bezeichnung «Aceto Balsamico» ist noch keine Garantie für hohe Qualität» so Giuseppe Carrabs, Inhaber des italienischen Spezialitätengeschäfts Buonsapore in Buchs-Räfis. Es ist wichtig, beim Kauf von hochwertigem Essig genau hinzuschauen. Die Süsse im Aceto Balsamico darf ausschliesslich vom Zuckergehalt der Trauben stammen. Gerade in der Grossindustrie wird gerne Zuckerlikör oder Karamel beigemischt, um die dunkle tiefbraune Farbe zu erreichen. Auf der Etikette steht dann die Bezeichnung E-150. «Eine Katastrophe» findet der gebürtige Italiener. «Grundsätzlich ist es schwierig, nur anhand der Etikette einer Flasche zu erkennen, ob es sich um einen hochwertigen Balsamico handelt. Man soll-

te sich auf den eigenen Geschmacksinn verlassen und die Balsamici vor dem Kauf degustieren», erklärt der Experte.

Salat nicht dunkel verfärben

Begonnen hat Carrabs mit dem Kauf eines Olivenhains mit eigener Olivenöl-Herstellung. Passend zu seinem Öl «Oro d'Irpinia» wollte er einen einmaligen Balsamico Bianco entwickeln. Sein Wunsch war es, einen Essig zu entwickeln, der den Salat nicht dunkel verfärbt. Damals gab es auf dem Markt ausschliesslich den «Aceto Balsamico di Modena» mit tiefbrauner Farbe. Giuseppe suchte nach einer Alternative. Zum Beispiel für frischen Grünen Sommersalat oder die in der Schweiz

beliebten Joghurt Salatsaucen braucht es einen fruchtigen «Aceto Balsamico», der geschmacklich mit dem klassischen dunklen Balsamico mithalten kann, ohne den Salat dunkel zu färben. Also fasste Giuseppe den Entschluss, einen weissen Balsamico zu entwickeln und überzeugte seinen Partner in Italien von der Idee. Es entstand der weisse Balsamico «Selezione Buonsapore». Mindestens neun Monate wird dieser in einem Kirschbaum- und Ahornfass gereift. Dadurch wird die Süsse aus dem Zuckergehalt der Traube gelockt und der Balsamico erhält diesen mildsüissen fruchtigen Geschmack. «Unverwechselbar» lautet das Urteil seiner Kunden.

Fruchtige Balsamici entwickelt

Neue Produkte entwickeln und Innovationen auf den Markt bringen, dafür steht Buonsapore. Die Basis des weissen Balsamicos diente somit der Weiterentwicklung und entstanden sind die fruchtigen Balsamici: Himbeer-, Granatapfel und Apfelbalsamico. Ihre natürliche Fruchtnote erhal-



ten die Balsamici aufgrund des mindestens 50 Prozentigen Anteils an Fruchtputee aus Granatapfel, Himbeer oder Apfel. Dank dieser wird ein simpler Salat zur Gourmet-Köstlichkeit. Ein beliebtes Rezept ist zum Beispiel Nüsslisalat mit Baumnüssen, dazu eine Salatsauce mit Himbeer-Balsamico. Ein Besuch im Spezialitätengeschäft an der Churerstrasse 99 in Räfis-Buchs lohnt sich immer und ganzjährig. Als tolles Weihnachtsgeschenk eignet sich übrigens eine Flasche des einzigartig fruchtigen Balsamico.



Giuseppe Carrabs führt seit 2005 sein eigenes Italienisches Spezialitäten Geschäft «Buonsapore» in der Churer Strasse in Buchs-Räfis. Jederzeit können alle Balsamici vor dem Kauf degustiert werden. Bei einem Kauf erhält der Kunde gratis ein Rezeptbüchlein und ausserdem bis zum 14.12.2019 beim Vorweisen des Bons auf dieser Seite eine 100ml Flasche Balsamico nach Wahl gratis dazu.

GRATIS!

Bei Abgabe des Coupon's bis zum 14. 12. 2019 erhalten Sie 1x100ml Balsamico nach Wahl.

