



Balsabamo, Saba und Glassa

Saba wird während 48 Stunden aus frischem Most der Traubensorte Cabernet Sauvignon schonend eingekocht. Der Geschmack ist opulent und von lang anhaltender fruchtiger Süsse.

Balsabamo ist Balsamico-Essig, der in Fässern aus verschiedenen Hölzern 3 Jahre reift und danach mit Saba gemischt wird um nochmals einige Monate zu reifen.

Produziert werden sie von der Familie Montanari der Acetaia La Cà dal Nòn in Vignola (Modena). In der Schweiz kann man in bei Reichmuth von Reding beziehen.

Die beiden Essenzen verleihen manch kalten oder warmen Saucen eine besondere Note. Pur verwendet können sie mit ihrem reifen Geschmack eine Sauce auch ganz ersetzen. Sie harmonieren auch sehr gut mit luftgetrocknetem Fleisch: Bresaola mit Nüsslisalat-Pesto

Glassa di Aceto modena

Die Glassa ist ein ganz ähnliches Produkt wie der Balsabamo, auch sie besteht aus Balsamico-Essig und eingekochtem Traubenmost. Sie wird meist aus weniger "edlen" Zutaten hergestellt und ist dafür auch deutlich günstiger. Sie ist dennoch sehr gut geeignet um Saucen oder Marinaden mit einer besonderen, süss-sauren Geschmacksnote zu ergänzen.

