

Byodo: Natürlicher Genuss für Essigliebhaber

Der Aceto Balsamico di Modena IGP bereichert ab sofort das Sortiment von sana essence

Ein echtes Muss in der Feinschmeckerküche sind hochwertige Essige in verschiedenen Variationen. Mit ihren besonderen Geschmacksnoten prägen sie kalte und warme Salate genauso wie andere Gerichte, vom Braten bis zum Dessert. Hobbyköche haben gern eine Auswahl verschiedener Essigsorten griffbereit und achten auf ein rundes, nuancenreiches Aroma.

Byodo, die Bio-Feinkostmarke für den Naturkostfachhandel, bietet eine einzigartige Vielfalt an Essigvariationen – darunter Klassiker aus Italien und feine Fruchtbalsamici. Das Besondere: Byodo Essige werden nicht erhitzt und ausschließlich aus 100 % biologischen Rohstoffen gewonnen.

Feinste Balsamico-Vielfalt

Auf der BioFach 2011 präsentierte Byodo nun seine Essigvielfalt im neuen, eleganten Design. Typisch italienische Klassiker im Sortiment sind der Condimento Balsamico Bianco und drei verschieden gelagerte Balsamessige aus Modena. Für diese drei werden ausschließlich konzentrierter Traubenmost und Rotweinessig verwendet. Sie unterscheiden sich nur durch die unterschiedlichen Reifungsstufen und das Mischungsverhältnis der Zutaten. Im Gegensatz zum Aceto Balsamico di Modena IGP wird der Aceto Balsamico di Modena IGP – Invecchiato mindestens drei Jahre in Eichenfässern gelagert und enthält mehr konzentrierten Traubenmost als Rotweinessig. Der Byodo Balsamessig D'ORO ist ein mehrjährig gereifter Balsamessig aus Modena.



Ausgezeichnet! Byodo Granatapfel und Himbeer Balsamico gewannen die Bronzemedaille als Biomarke des Jahres 2009.

Absolute Byodo-Besonderheiten sind die Fruchtbalsamessige – einzigartig und nur in Byodo-Qualität am Markt. Für die Herstellung wird Apfelessig mit Apfelkonzentrat gemischt und je nach Sorte mit zusätzlichem Konzentrat der jeweiligen Frucht abgeschmeckt.

Bei den vier verschiedenen Geschmacksrichtungen Lemon, Apfel, Himbeer und Granatapfel ist sicherlich für jeden Feinschmecker das Passende dabei. Jüngste Sortimentserweiterungen sind der Honig und der Sherry Balsamico, selbstverständlich auch in Bio-Qualität. Beim Sherry Balsamico wird Byodo einmal mehr seiner Vorreiterrolle gerecht: Als erstem Hersteller gelang es dem Unternehmen, einen traditionellen Weinbauern aus Jerez, Spanien, für die Bio-Idee zu begeistern. Bislang ist der Byodo-Partner der einzige Erzeuger, der Fino-Trauben in Bio-Qualität anbaut und diese zu Essig verarbeiten lässt.

