

# Aceto balsamico - pravá chuť Itálie

Vloženo: 16.10.2014 Admin

## *Aceto balsamico (balzamikový ocet)*

### *pravá chuť Itálie*

Mezi tradiční italské speciality patří balsamikový ocet.

Pravý balzamikový ocet je z provincií Reggio Emilia a Modena.

Balzamikový ocet je sladkokyselé chuti a má tmavě hnědou lesklou barvu.

Vyrábí se za přísných pravidel z vařeného hroznového moštu, který se nechá dlouho zrát ve speciálních dřevěných sudech. Délka zrání ovlivňuje jeho výslednou chuť.

Výrobky označené jako Aceto balsamico tradizionale zraje v sudech minimálně 12 let.

Vyzrálé balsamiko můžete v Itálii dokonce dostat jako aperitiv.

Při výběru balzamika v obchodech věnujte pozornost nejen stáří balzamika, ale i na jeho hustotě.

Hustější balzamika jsou jemnější, sladší a mírně kořeněné chuti, která se hodí k exotickému ovoci, sýrům, jahodám a broskvím, k zeleninovým salátům, rybám, do dipů a omáček.

Balzamikový ocet se nejlépe skladuje v chladném a tmavém místě. Má dlouhou trvanlivost.



*Jaké známe druhy balzamikových octů*

### ***Aceto balsamico di Modena IGP -***

Směsný balzamikový ocet, který je vyroben z několika vybraných odrůd hroznů. Tento druh balzamikového octa má typickou sladkokyselou chuť.

Známka IGP garantuje jeho geografický původ

### ***Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP -***

je označení pro tradiční balzamikový ocet z provincie Modena.

Označení DOP( Denominazione d'origine protteta) je označení certifikátu zaručující, že byl balzamikový ocet vyroben za přísných výrobních pravidel.

Certifikátem DOP jsou označený jen octy nejvyšší kvality.

### ***Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP -***

je označení pro balzamikové octy pocházející z provincie Reggio Emilia.

Balzamikový ocet zraje v sudech z kaštanového , jalovcového, třešňového, morušového nebo dubového dřeva.

Opět je doplněn certifikátem DOP zaručující jeho nejvyšší kvalitu.



Pokud používáte balzamikový ocet do pokrmů, tak zde platí heslo, že někdy je méně více. Dávkujte jej po kapkách. Vyšší množství balzamikového octa může učinit pokrm nepoživatelným.