



ALIMENTARE  
SECCO

OLIO ACETO SALE

ACETO BALSAMICO MODENA  
ML.250X12



#### CODICE

01112

#### DESCRIZIONE

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 1,090-1,100; 6% di acidità.  
Aceto da vino proveniente da selezionate cantine italiane. Mosto di uve concentrato proveniente da uve: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni presso fornitori accreditati e certificati della filiera I.G.P. aceto balsamico di Modena.

#### INVECCHIAMENTO

Maturato in botti di rovere e castagno per almeno 2 mesi.

#### INGREDIENTI

Aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante caramello E150d.

Contiene solfiti.

Il prodotto non contiene OGM

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** limpido e brillante

**Colore:** bruno intenso

**Odore:** persistente, delicato e leggermente acido, con eventuali note legnose

**Gusto:** agrodolce, equilibrato

#### SHELF LIFE

36 mesi dalla data di produzione

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)