



ALIMENTARE
SECCO

OLIO ACETO SALE

ACETO BALSAMICO PONTI ML.500X12



CODICE

01556

DESCRIZIONE

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - Qualità D+

Prodotto ottenuto dall'unione di mosto e aceto di vino secondo la legge europea n° 583/09 (aceto balsamico di Modena I.G.P.) e successivi aggiornamenti.

INGREDIENTI

Aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto cotto, colorante: caramello E150d.
Contiene solfiti.

Il prodotto non contiene OGM

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: liquido scuro, denso

Colore: bruno scuro, con riflessi rossastri

Odore: acido, con note caratteristiche

Gusto: agrodolce, equilibrato, gradevole

CONSERVAZIONE E UTILIZZO

E' sufficiente stoccare il prodotto a temperatura ambiente e all'asciutto, evitando urti o stress meccanici che potrebbero danneggiare la confezione, compromettendone la tenuta meccanica e quindi l'ermeticità.

Non esporre il prodotto a luce diretta, a temperature maggiori di 50°C e a fonti di calore che potrebbero alterarne le caratteristiche originali.

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