



ALIMENTARE
SECCO

OLIO ACETO SALE

ACETO BALSAMICO MODENA LT.1X12



CODICE

M0312

DESCRIZIONE

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 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.

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

24 mesi dalla data di produzione

MODALITA' D'USO

Prodotto adatto ad ogni tipo di consumatore, da consumare senza ulteriori lavorazioni e particolarmente indicato con verdure fresche e lessate, sui bolliti, per confezionare salse e per tutti i tipi di gusto e secondo gradimento nell'alimentazione.

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