



ALIMENTARE
SECCO

OLIO ACETO SALE

ACETO BALSAMICO GALLETTI LT.5



CODICE

81099

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Aceto Balsamico di Modena IGP

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: limpido, brillante

Colore: bruno scuro

Odore: caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico

Gusto: agrodolce, equilibrato, gradevole caratteristico

SHELF LIFE

36 mesi

UTILIZZO E CONSERVAZIONE

Il prodotto può essere utilizzato tal quale dopo l'apertura, la confezione chiusa deve essere conservata a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto sino a scadenza.

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