



ALIMENTARE
SECCO

OLIO ACETO SALE

ACETO BALSAMICO MODENA ML.500X12

CODICE

M0311

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 ORGANOLETICHE

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