



ALIMENTARE
SECCO

OLIO ACETO SALE

ACETO BALSAMICO MODENA IGP BIO ML.500X6



CODICE

11339

DESCRIZIONE

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 6% di acidità.

Aceto da vino biologico proveniente da selezionate cantine italiane. Mosto di uve concentrato biologico 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 biologico.

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