



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

DENOMINAZIONE:

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

CLASSIFICAZIONE:

ACETO BALSAMICO DI MODENA, INVECCHIATO 3 ANNI IN BARRIQUE DI ROVERE.

ORIGINE:

IL PRODOTTO NASCE DA MOSTI D'UVA DI TREBBIANO MODENESE ED ACETO DI VINO.

SAPORE:

AL PALATO RISULTA INTENSO ED ACIDULO.

COLORE:

BRUNO CHIARO.

PROFUMI:

NOTA DOLCE E LEGGERI SENTORI VANIGLIATI.

BOTTIGLIE PER CONFEZIONE:

1 BOTTIGLIA

FORMATO:

250ML

INFORMAZIONI ANALITICHE

VALORI NUTRIZIONALI PER

100 ML:

ENERGIA 241 Kcal = 1027 (kJ)

GRASSI 0g, DI CUI SATURI 0g

CARBOIDRATI 55,5g, DI CUI ZUCCHERI 55,5g

PROTEINE 0,3g

SALE 0,06g

ACIDI ORGANICI 4,7g

ACIDITÀ 6%

INGREDIENTI:

MOSTO D'UVA COTTO, ACETO DI VINO. CONTIENE SOLFITI.

INFORMAZIONI

ABBINAMENTI SUGGERITI:

PREPARAZIONI, MARINATURE ED UTILIZZO DURANTE LA COTTURA.

DENSITA': ●●●●●

INVECCHIAMENTO: ●●●●●



Elite Wine
Via Cimitero, 30
41014 Castelvetro di Modena (MO) ITALY
info@elitewine.it www.elitewine.it
+39 3386788450

