



CODIMENTO ALIMENTARE “30 VENDEMMIE”

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

DENOMINAZIONE:

CONDIMENTO ALIMENTARE “30 VENDEMMIE”.

CLASSIFICAZIONE:

CONDIMENTO ALIMENTARE INVECCHIATO PER 30 ANNI.

ORIGINE:

IL PRODOTTO NASCE DA MOSTI D’UVA DI TREBBIANO COTTI A LUNGO PER POI VENIRE LASCIATO INVECCHIARE IN BOTTICELLE DI LEGNI PREGIATI.

SAPORE:

SI DISTINGUE DAGLI ALTRI CONDIMENTI PER LA SUA CONSISTENZA RICCA E CORPOSA.

COLORE:

BRUNO LUCENTE.

PROFUMI:

FRUTTI DI BOSCO E CILIEGIA CON UNA LEGGERA NOTA ACIDULA CHE EQUILIBRA E COMPENSA LA DOLCEZZA DEL MOSTO D’UVA.

BOTTIGLIE PER CONFEZIONE:

1 BOTTIGLIA

FORMATO:

250ML IMPILABILE

INFORMAZIONI ANALITICHE

VALORI NUTRIZIONALI PER

100 ML:

ENERGIA 354 Kcal = 1467 (kJ)

GRASSI 0g, DI CUI SATURI 0g

CARBOIDRATI 82,2 g, DI CUI ZUCCHERI 82,2 g

PROTEINE 0,5 g

SALE 0.12g

ACIDI ORGANICI 4,7g

INGREDIENTI:

MOSTO D’UVA COTTO ACETIFICATO, CONTIENE SOLFITI.

INFORMAZIONI

ABBINAMENTI SUGGERITI:

CARNE, DESSERT, FRUTTA FRESCA, PASTA RIPIENA E FORMAGGI.

DENSITA': ●●●●○

INVECCHIAMENTO: ●●●●●



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

