



# ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. 250ML "MONTE MAGICO"

## ***CARATTERISTICHE SPECIFICHE***

### ***DENOMINAZIONE:***

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. 250ML ACETAIA CAVANI DELLA TENUTA "MONTE MAGICO".

### ***CLASSIFICAZIONE:***

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO 3 ANNI.

### ***ORIGINE:***

IL PRODOTTO NASCE DA MOSTI D'UVA COTTI A FUOCO DIRETTO E DA ACETO DI VINO INVECCHIATO TUTTO AFFINATO IN BOTTI DI ROVERE.

### ***SAPORE:***

SI DISTINGUE DAGLI ALTRI CONDIMENTI GRAZIE AL PROPRIO EQUILIBRIO AGRODOLCE.

### ***BOTTIGLIE PER CONFEZIONE:***

12 BOTTIGLIE

### ***BOTTIGLIA DA:***

250 ML

## ***INFORMAZIONI ANALITICHE***

### ***VALORI NUTRIZIONALI PER 100 ML:***

ENERGIA 241 KCAL = 1027 (KJ)  
GRASSI 0G, DI CUI SATURI 0 G  
CARBOIDRATI 55.5G, DI CUI ZUCCHERI 55.5G  
PROTEINE 0.3G  
SALE 0.06G  
ACIDI ORGANICI 4.7G

### ***INGREDIENTI:***

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

## ***INFORMAZIONI***

### ***ABBINAMENTI SUGGERITI:***

GRAZIE ALLA SUA NOTA DOLCE E A LEGGERI SENTORI VANIGLIATI QUESTO ACETO È IDONEO AD UN USO QUOTIDIANO IN CUCINA

### ***DENSITA':***

3/5

### ***INVECCHIAMENTO:***

2/5

