



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - BRONZO

DESCRIZIONE:	Aceto Balsamico di Modena IGP "Bronzo" è realizzato utilizzando il mosto di uve e l'aceto di vino, invecchiato 4 anni in botti di rovere. Un prodotto naturale al cento per cento, senza caramello, coloranti o additivi.	
CODICE PRODOTTO:	288	
INGREDIENTI:	60% mosto d'uva cotto, 40% aceto di vino. Contiene solfiti non aggiunti.	
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE:	Acidità: 6%	
	Densità: 1,22	
	Aspetto: limpido	
	Colore: bruno	
	Fraganza: pungente ma rotondo	
CONSIGLI D'USO:	Gusto: classico, pungente e scorrevole	
	su insalate e verdure cotte e crude, arrostiti di carne, carpacci e bolliti, versato a piccole gocce su risotti, capresi di bufala, verdure fritte, fragole fresche e gelati di crema artigianale.	



DATI TECNICI E LOGISTICI

SHELF LIFE:	10 anni		
EAN13 BOTTIGLIA:	8032793912880		
FORMATO:	bottiglia di vetro da 250ml		
DIMENSIONI E PESO:	BOTTIGLIA:	cm 6x6x19h	0,70 kgs
	CARTONE:	cm 23x16x22h	4,19 kgs
PALLETTIZZAZIONE EPAL 120X80 :	PEZZI PER CARTONE:		6
	N. CARTONI PER STRATO:		24
	N. CARTONI PER PALLET:		192
	N. PEZZI PER PALLET:		1152
	ALTEZZA DEL PALLET IN CM:		190
PESO LORDO DEL PALLET IN KGS:		803	
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:	conservare a temperatura ambiente, in luogo asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta.		

VALORI NUTRIZIONALI

I dati si riferiscono a 100 ml di prodotto

Valore Energetico	kJ / kcal	1023 kJ / 240 kcal
Grassi	g	<0,1
- di cui saturi	g	<0,01
Carboidrati	g	59,4
- di cui zuccheri	g	53,2
Proteine	g	0,81
Sale	g	0,025