



## SCHEDA TECNICA

### PRODOTTO: ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - ORO

<b>DESCRIZIONE:</b>	Aceto Balsamico di Modena IGP "Oro" è realizzato utilizzando il mosto di uve e aceto di vino, invecchiato 15 anni in botti di rovere. Ha un sapore rotondo e intenso, un'acidità equilibrata, un'elevata densità. Un prodotto naturale al cento per cento, senza caramello, coloranti o additivi.	
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	693	
<b>INGREDIENTI:</b>	80% mosto d'uva cotto, 20% aceto di vino. Contiene solfiti non aggiunti.	
<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE:</b>	Acidità: 6%	
	Densità: 1,34	
	Aspetto: limpido	
	Colore: bruno intenso	
	Fraganza: rotondo e pieno	
<b>CONSIGLI D'USO:</b>	Gusto: vellutato ed equilibrato	
	su scaglie di Parmigiano Reggiano e pere, fragole fresche, risotti e scaloppine, foie gras, frittelle con fiori di zucca, carpaccio di carne e tartare di pesce, sushi e sashimi.	



### DATI TECNICI E LOGISTICI

<b>SHELF LIFE:</b>	10 anni		
<b>EAN13 BOTTIGLIA:</b>	8032793912316		
<b>SIZE:</b>	bottiglia in vetro da 250ml		
<b>DIMENSIONI E PESO:</b>	<b>BOTTIGLIA:</b>	cm 6x6x19h	0,72 kgs
	<b>CARTONE:</b>	cm 23x16x22h	4,34 kgs
<b>PALLETTIZZAZIONE EPAL 120X80 :</b>	<b>PEZZI PER CARTONE:</b>		6
	<b>N. CARTONI PER STRATI:</b>		24
	<b>N. CARTONI PER PALLET:</b>		192
	<b>N. PEZZI PER PALLET:</b>		1152
	<b>ALTEZZA DEL PALLET IN CM:</b>		190
<b>PESO LORDO DEL PALLET IN KGS:</b>		833	
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:</b>	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:

<b>Valore Energetico</b>	<b>kJ / kcal</b>	1510 kJ / 355 kcal
<b>Grassi</b>	<b>g</b>	<0,1
- di cui saturi	<b>g</b>	<0,01
<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>	87,9
- di cui zuccheri	<b>g</b>	81,9
<b>Proteine</b>	<b>g</b>	0,95
<b>Sale</b>	<b>g</b>	0,024