

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - PLATINO

DESCRIZIONE:	Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" è realizzato utilizzando il mosto delle uve e aceto di vino, invecchiato 20 anni in barriques di rovere. Un prodotto al cento per cento naturale, privo di caramello, coloranti o additivi.	
CODICE PRODOTTO:	445	
INGREDIENTI:	90% mosto di uva cotta, 10% aceto di vino. Contiene solfiti non aggiunti.	
PROPRIETA' ORGANOLETTICHE:	Acidità: 6%	
	Densità: 1,36	
	Aspetto: limpido	
	Colore: bruno intenso	
	Profumo: rotondo e pieno	
CONSIGLI D'USO:	Saporo: vellutato ed equilibrato	
	<p style="text-align: center;"> su insalate di verdura, mix di verdure grigliate oppure cotte, arrostiti di carne, carpacci e bolliti, versato a piccole gocce su risotti, capresi di bufala, verdure fritte, fragole fresche e gelati di crema artigianale. </p>	



DATI TECNICI E LOGISTICI:

SHELF LIFE:	10 anni		
EAN13 BOTTIGLIA:	8032793914457		
FORMATO:	bottiglia in vetro da 250ml		
DIMENSIONI E PESO:	BOTTIGLIA:	cm 6x6x19h	0,78 kgs
	CARTONE:	cm 23x16x22h	4,67 kgs
PALLETIZZAZIONE 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:		896	
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	1581 kJ / 372 kcal
Grassi	g	<0,1
- di cui saturi	g	<0,01
Carboidrati	g	92,1
- di cui zuccheri	g	86,1
Proteine	g	0,91
Sale	g	0,026