



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: ABTM AFFINATO DOP

DESCRIZIONE:	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 12 anni. Dal sapore corposo e robusto, con venature legnose, ha un profumo armonico, densità ben equilibrata	
CODICE PRODOTTO:	03	
INGREDIENTI:	100% mosto cotto di uve Modenesi	
CARATTERISTICHE:	Acidità: 5% - 6%	
	Densità: 1,30 100% NATURALE: privo di caramello, conservanti, coloranti o additivi.	
CONSIGLI DI UTILIZZO:	Adatto a tutte le pietanze, versato a crudo e a piccole gocce su primi piatti, carni rosse, pesce e crostacei.	

DATI TECNICI E LOGISTICI

SHELF LIFE:	10 anni		
EAN13 BOTTIGLIA:	8032793910039		
FORMATO:	bottiglia in vetro da 100ml		
DIMENSIONI E PESO:	BOTTIGLIA:	cm 6x7x13h	0,622 kgs
	CARTONE:	cm 53x20x22h	6,22 kgs
PALETTIZZAZIONE EPAL 120X80 :	PEZZI PER CARTONE:	10	
	N. CARTONI PER STRATO:	8	
	N. CARTONI PER PALLET:	64	
	N. PEZZI PER PALLET:	640	
	ALTEZZA DEL PALLET CM:	190	
	PESO LORDO DEL PALLET IN KGS:	420	
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	kcal / kJ	284 kcal / 1189 kJ
Grassi	g	<0,1
- di cui saturi	g	<0,01
Carboidrati	g	71,1
- di cui zucchero	g	64
Proteine	g	0,31
Sale	g	0,029