ACETAIA MALPIGHI
MODENA - ITALY

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: ABTM EXTRAVECCHIO ERMES MALPIGHI DOP

DESCRIZIONE:	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio prodotto in edizione limitata e firmato personalmente da Ermes Malpighi. Un Balsamico pregiatissimo, molto denso, dal gusto rotondo e profumo intenso, invecchiato per lungo tempo all'interno di botticelle dei legni più pregiati	
CODICE PRODOTTO:	213	
INGREDIENTI:	100% mosto cotto di uve Modenesi	
CARATTERISTICHE:	Acidità: 5% - 6%	
	Densità: 1,35	
	100% NATURALE: privo di caramello, conservanti, coloranti o additivi.	
CONSIGLI DI UTILIZZO:	adatto in tutte le pietanze e consigliato su formaggi, dolci, frutta e come digestivo	

DATI TECNICI E LOGISTICI

SHELF LIFE:	10 anni		
EAN13 BOTTIGLIA:	8032793912132		
FORMATO:	bottiglia in vetro da 100ml		
DIMENSIONI E PESO:	**BOTTIGLIA:**	cm 6x7x13h	0,61 kgs
	CARTONE:	cm 30x29x29h	3,05 kgs
PALETTIZZAZIONE EPAL 120X80 :	PEZZI PER CARTONE:	5	
	N. CARTONI PER PALLET:	48	
	N. PEZZI PER PALLET:	240	
	ALTEZZA DEL PALLET CM:	190	
	PESO LORDO DEL PALLET IN KGS:	165	
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	313 kcal / 1310,47 kJ
Grassi	g	<0,1
- di cui saturi	g	<0,01
Carboidrati	g	78,3
- di cui zucchero	g	73,8
Proteine	g	0,33
Sale	g	0,03