

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO: 1850 - CONDIMENTO ALL'ABM IGP

DESCRIZIONE:	Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" ottenuto da mosto cotto invecchiato a lungo in pregiate botticelle di Rovere che gli conferiscono un gusto agrodolce, vellutato, intenso ed elevata densità	
CODICE PRODOTTO:	171	
INGREDIENTI:	mosto d'uva cotto, 5% aceto balsamico di Modena IGP (mosto d'uva cotto, aceto di vino), aceto di vino. Contiene solfiti	
CARATTERISTICHE:	Acidità 4% - 5%	
	Densità: 1,34	
	100% NATURALE: privo di caramello, conservanti, coloranti o additivi.	
CONSIGLI DI UTILIZZO:	da provare con le verdure, cotte crude o grigliate, su arrosti e cacciagione.	



DATI TECNICI E LOGISTICI

SHELF LIFE:	10 anni		
EAN13 BOTTIGLIA:	8032793911715		
FORMATO:	bottiglia in vetro da 50ml		
DIMENSIONI E PESO:	BOTTIGLIA:	cm 5x5x10h	0,208 kgs
	CARTONE:	cm 23x16x22h	4,99 kgs
PALETTIZZAZIONE EPAL 120X80 :	PEZZI PER CARTONE:		24
	N. CARTONI PER STRATO:		24
	N. CARTONI PER PALLET:		192
	N. PEZZI PER PALLET:		4608
	ALTEZZA DEL PALLET CM:		170
PESO LORDO DEL PALLET IN KGS:		980	
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	399 kcal / 1697 kJ
Grassi	g	<0,1
- di cui saturi	g	<0,01
Carboidrati	g	98,6
- di cui zucchero	g	93,5
Proteine	g	1,2
Sale	g	0,088