

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: ACINO BIANCO - CONDIMENTO BIANCO

DESCRIZIONE:	condimento bianco, invecchiato 5 anni in piccole botticelle di frassino, che deriva da sole uve di trebbiano modenese.	
CODICE PRODOTTO:	239	
INGREDIENTI:	Mosto acetificato d'uva bianca. Contiene solfiti.	
CARATTERISTICHE:	Acidità: 3% - 4%	
	Densità: 1,22	
	100% NATURALE: privo di caramello, conservanti, coloranti o additivi.	
CONSIGLI DI UTILIZZO:	adatto su tutti i tipi di pesce di fiume e di mare, su crostacei, molluschi, caviale e sulla frutta	



DATI TECNICI E LOGISTICI

SHELF LIFE:	4 anni		
EAN13 BOTTIGLIA:	8032793912392		
FORMATO:	bottiglia in vetro da 100ml		
DIMENSIONI E PESO:	BOTTIGLIA:	cm 6x6x15h	0,42 kgs
	CARTONE:	cm 12x18x17h	2,49 kgs
PALETTIZZAZIONE EPAL 120X80 :	PEZZI PER CARTONE:		6
	N. CARTONI PER STRATO:		39
	N. CARTONI PER PALLET:		351
	N. PEZZI PER PALLET:		2106
	ALTEZZA DEL PALLET CM:		170
	PESO LORDO DEL PALLET IN KGS:		890
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	213,8 kcal / 908,5 kJ
Grassi	g	<0,1
- di cui saturi	g	<0,01
Carboidrati	g	53,3
- di cui zucchero	g	50,2
Proteine	g	0,14
Sale	g	0,016