



## SCHEDA TECNICA

### PRODOTTO: ACINO BIANCO - CONDIMENTO BIANCO

<b>DESCRIZIONE:</b>	condimento bianco, invecchiato 5 anni in piccole botticelle di frassino, che deriva da sole uve di trebbiano modenese.	
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	173	
<b>INGREDIENTI:</b>	Mosto acetificato d'uva bianca. Contiene solfiti.	
<b>CARATTERISTICHE:</b>	Acidità: 3% - 4%	
	Densità: 1,22	
	<b>100% NATURALE:</b> privo di caramello, conservanti, coloranti o additivi.	
<b>CONSIGLI DI UTILIZZO:</b>	adatto su tutti i tipi di pesce di fiume e di mare, su crostacei, molluschi, caviale e sulla frutta	



### DATI TECNICI E LOGISTICI

<b>SHELF LIFE:</b>	4 anni		
<b>EAN13 BOTTIGLIA:</b>	8032793911739		
<b>FORMATO:</b>	bottiglia in vetro da 50ml		
<b>DIMENSIONI E PESO:</b>	<b>BOTTIGLIA:</b>	cm 5x5x10h	0,200 kgs
	<b>CARTONE:</b>	cm 24x24x19h	4,80 kgs
<b>PALETTIZZAZIONE EPAL 120X80 :</b>	<b>PEZZI PER CARTONE:</b>		24
	<b>N. CARTONI PER STRATO:</b>		24
	<b>N. CARTONI PER PALLET:</b>		192
	<b>N. PEZZI PER PALLET:</b>		4608
	<b>ALTEZZA DEL PALLET CM:</b>		170
<b>PESO LORDO DEL PALLET IN KGS:</b>		980	
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:</b>	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:

<b>Valore energetico</b>	kcal / kJ	214 kcal / 909 kJ
<b>Grassi</b>	g	<0,1
- di cui saturi	g	<0,01
<b>Carboidrati</b>	g	53,3
- di cui zucchero	g	50,2
<b>Proteine</b>	g	0,14
<b>Sale</b>	g	0,04