



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. 'DEL FONDATORE'

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

DENOMINAZIONE:

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. 'DEL FONDATORE'

CLASSIFICAZIONE:

ACETO BALSAMICO DI MODENA, INVECCHIATO 5 ANNI IN BARRIQUE DI ROVERE.

ORIGINE:

IL PRODOTTO NASCE DA MOSTI D'UVA DI TREBBIANO MODENESE ED ACETO DI VINO.

SAPORE:

DALL'ELEVATA DENSITÀ E DOLCEZZA

COLORE:

BRUNO LUCENTE.

PROFUMI:

FRUTTI ROSSI COME PRUGNA E CILIEGIA, CONFETTURA E VANIGLIA.

BOTTIGLIE PER CONFEZIONE:

1 BOTTIGLIA

FORMATO:

250ML

INFORMAZIONI ANALITICHE

VALORI NUTRIZIONALI PER

100 ML:

ENERGIA 241 Kcal = 1027 (kJ)

GRASSI 0g, DI CUI SATURI 0 g

CARBOIDRATI 55,5 g, DI CUI ZUCCHERI 55,5 g

PROTEINE 0,3 g

SALE 0,06 g

ACIDI ORGANICI 4,7g

ACIDITÀ 6%

INGREDIENTI:

MOSTO D'UVA COTTO, ACETO DI VINO. CONTIENE SOLFITI.

INFORMAZIONI

ABBINAMENTI SUGGERITI:

RISOTTI, PASTA FRESCA, PASTA RIPIENA, FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, CARNI BIANCHE E ROSSE.

DENSITA': ●●●●●

INVECCHIAMENTO: ●●●●●



Elite Wine

Via Cimitero, 30

41014 Castelvetro di Modena (MO) ITALY

info@elitewine.it

www.elitewine.it

+39 3386788450

