



CODIMENTO ALIMENTARE BIANCO AGRODOLCE

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

DENOMINAZIONE:

CONDIMENTO ALIMENTARE BIANCO AGRODOLCE.

CLASSIFICAZIONE:

CONDIMENTO ALIMENTARE BALSAMICO INNOVATIVO, INVECCHIATO PER UN BREVE PERIODO IN BARRIQUE DI FRASSINO.

ORIGINE:

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

SAPORE:

DALLA CONSISTENZA SCORREVOLE.

COLORE:

GIALLO PAGLIERINO.

PROFUMI:

FRUTTATO ED INIZIALMENTE ACIDULO PER POI SCOMPORSI IN UNA PIACEVOLE NOTA VANIGLIATA DATA DAL SUO AFFINAMENTO IN BARRIQUE.

BOTTIGLIE PER CONFEZIONE:

1 BOTTIGLIA

FORMATO:

100 ML CON ASTUCCIO MONTE MAGICO

INFORMAZIONI ANALITICHE

VALORI NUTRIZIONALI PER

100 ML:

ENERGIA 218 Kcal = 927 (KJ)

GRASSI 0 G, DI CUI SATURI 0 G

CARBOIDRATI 51,6 G, DI CUI ZUCCHERI 51,6 G

PROTEINE 0 G

SALE 0,04 G

ACIDI ORGANICI 3,8 G



INGREDIENTI:

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

INFORMAZIONI

ABBINAMENTI SUGGERITI:

INSALATE, VERDURE E PESCE.

DENSITA': ● ○ ○ ○ ○

INVECCHIAMENTO: ● ○ ○ ○ ○

Elite Wine

Via Cimitero, 30

41014 Castelvetro di Modena (MO) ITALY

info@elitewine.it

www.elitewine.it

+39 3386788450

