



# ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.





4 GRAPPOLI  
*Invecchiato*  
250 ML



## SCHEDA TECNICA

CONTENITORE	CODICE	CONTENUTO	QUALITÀ
bottiglia vetro VIOLA	500019	250 ml	 invecchiato 3 anni

GUSTO	SAPORE	DENSITÀ
vellutato e morbido con aroma legnoso		 45% -1,16 g/l

INGREDIENTI				UTILIZZO CONSIGLIATO
aceto di vino, mosto d'uva cotto				
 mosto d'uva cotto	 100% naturale	 3 anni in barrique	 media densità	zuppa d'orzo con rape rosse, gamberi, tonno fresco, Parmigiano Reggiano, risotti, bolliti di carne, fragole, dolci

## PALLETTIZZAZIONE

CONTENUTO	COLLI PER STRATO		STRATI PER PALLET		TOTALE COLLI PER PALLET		PESO LORDO COLLO
	EPAL	USA	EPAL	USA	EPAL	USA	
6 bottiglie per collo	24	-	5	-	120	-	3.5 kg