

## ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

5 GRAPPOLI  
INVECCHIATO  
250 ML

Questo prezioso Aceto Balsamico di Modena IGP, rappresenta l'eccellenza assoluta della produzione di Acetaia Giuseppe Cremonini. Questa qualità è caratterizzata da un'alta densità (1.33), ottenuta grazie all'utilizzo di un'alta percentuale di mosto cotto e di un aceto di vino ad alta gradazione. Invecchiato per più di tre anni in barrique, il legno conferisce al prodotto un aroma perfetto, armonioso e vellutato con note di vaniglia.



### SCHEMA TECNICA

CONTENITORE	CODICI		CONTENUTO	QUALITÀ
bottiglia vetro CONTESSA	INT.	500443	250 ml	invecchiato 3 anni
	EAN	8033717730962		
	ITF	28033717730966		

GUSTO	SAPORE
elevata densità e consistenza vellutata, con un aroma legnoso e di vaniglia	

INGREDIENTI	UTILIZZO CONSIGLIATO
mosto d'uva cotto, aceto di vino mosto d'uva cotto alta densità 100% naturale 3 anni invecchiato in barrique	insalate di mare, Parmigiano Reggiano, crostacei, frittura di pesce, arrostiti, macedonia di frutta, pere cotte, dolci al cioccolato, gelato di crema

### 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	42	53	5	5	210	265	4 kg