

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

5 GRAPPOLI
PURO MODENA
BARRIQUE
250 ML



Questo Aceto Balsamico di Modena IGP ad alta densità (1.32) è caratterizzato da un processo di produzione con l'intera filiera produttiva nella provincia di Modena. Per ottenere questa speciale qualità vengono utilizzate solo uve Lambrusco I.G.T., qualità tipica del territorio modenese. Il "Puro Modena Barrique" è denso e cremoso, con un aroma intenso e note di vaniglia, ottenuto dalla maturazione in legno. L'intenso aroma vinoso, tipico del Lambrusco, gli conferisce una forte acidità. L'intero ciclo di produzione avviene nella provincia di Modena con certificazione Bureau Veritas – ISO 22005:2007 – no. 421/001, certificazione di rintracciabilità a garanzia dell'origine.

SCHEMA TECNICA

CONTENITORE	CODICI		CONTENUTO	QUALITÀ
bottiglia vetro CONTESSA	INT.	500444	250 ml	Puro Modena Barrique
	EAN	8033717730955		
	ITF	28033717730959		

GUSTO	SAPORE
intenso con note fruttate di vaniglia e tipico aroma di vino Lambrusco	

INGREDIENTI	UTILIZZO CONSIGLIATO
mosto d'uva Lambrusco cotto, aceto di vino Lambrusco mosto d'uva cotto alta densità 100% naturale 12 mesi in barrique 100% uve Lambrusco 100% Certificato Modena	gamberi, tonno fresco, Parmigiano Reggiano, risotti, bolliti e arrosti di carne, scaloppine, formaggi

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