

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

INVECCHIATO
ALMENO 12 ANNI

SCHEDA TECNICA

CONTENITORE	CODICI		CONTENUTO	QUALITÀ
bottiglia vetro GIUGIARO DESIGN con box in cartone	INT.	301188	100 ml	INVECCHIATO almeno 12 anni
	EAN	-		
	ITF	-		

GUSTO

Sapore caratteristico, dolce e agro e ben equilibrato,
con apprezzabile acidità, vivo, franco, pieno,
vellutato, intenso e persistente

INGREDIENTI

100% mosto d'uva cotto



mosto
d'uva
cotto



100%
naturale



invecchiato almeno
12 anni in botticelle
di legni diversi

UTILIZZO CONSIGLIATO

utilizzare a crudo aggiungendolo all'ultimo
momento per gustarne al meglio e non
disperderne il grande patrimonio di profumi
e sapori che offre. Ideale sulle fragole, per
mantecare il gelato alla crema, con Parmigiano
Reggiano, tartare di carne e su risotti. Ottimo
l'abbinamento con dolci a base di cioccolato
fondente

PALLETTIZZAZIONE

CONTENUTO	COLLI PER STRATO		STRATI PER PALLET		TOTALE COLLI PER PALLET		PESO LORDO COLLO
10 bottiglie per collo	EPAL	USA	EPAL	USA	EPAL	USA	
	8	-	6	-	48	-	4 kg

