

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

EXTRA VECCHIO
INVECCHIATO ALMENO 25 ANNI



SCHEDA TECNICA

CONTENITORE	CODICI		CONTENUTO	QUALITÀ
bottiglia vetro GIUGIARO DESIGN con box in cartone	INT.	301113	100 ml	INVECCHIATO almeno 25 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
25 anni in botticelle
di legni diversi

UTILIZZO CONSIGLIATO

utilizzare a crudo aggiungendolo all'ultimo momento per gustarne al meglio e non disperdere 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
	EPAL	USA	EPAL	USA	EPAL	USA	
10 bottiglie per collo	8	-	6	-	48	-	4 kg