

BALSAMESSIG AUS MODENA g.g.A

5 TRAUBEN
GEALTERT
250 ML



Der kostbare Balsamessig aus Modena g.g.A steht für absolute Exzellenz in der Produktionslinie von Acetaia Giuseppe Cremonini. Diese Qualität zeichnet sich durch eine hohe Dichte (1,33) aus. Sie wird durch die Verwendung eines hohen Prozentanteils an ausgewähltem, hochwertigem und gekochtem Traubenmost und hochwertigem Weinessig gewonnen. Das Altern für mehr als drei Jahre in Eichenfässern verleiht dem Produkt einen vollkommen harmonischen, samtigen, bittersüßen Geschmack.

PRODUKTBLATT

PACKUNG	ARTIKELNUMMER		INHALT	QUALITÄT
Glasflasche CONTESSA	INT.	500471	250 ml	3 Jahre gereift
	EAN	8033717730962		
	ITF	08033719000728		

AROMEN	GESCHMACK
Hohe Dichte und samtige Textur, mit dem Aroma von geröstetem Holz und Vanille	

ZUTATEN	EMPFEHLUNGEN
Gekochter Traubenmost, Weinessig gekochter Traubenmost 100% natürlich hohe Dichte 3 Jahre im Barrique gereift	Meeresfrüchtesalat, Parmigiano Reggiano, Meeresfrüchte, Frittierter Fisch, Braten, Obstsalat, gebackene Birnen, Schokoladenkuchen, Eiscreme

PALETTISIERUNG

VERPACKUNG	KARTONS PRO LAGE		LAGEN PRO PALETTE		GESAMTANZAHL KARTONS PRO PALETTE		BRUTTOGEWICHT KARTON
6 Flaschen pro Karton	EPAL	USA	EPAL	USA	EPAL	USA	4 kg
	42	-	5	-	210	-	

