

BALSAMESSIG AUS MODENA g.g.A

5 TRAUBEN
PURO MODENA
BARRIQUE
250 ML



Der gesamte Herstellungsprozess dieses dickflüssigen (1,32) Balsamessig aus Modena g.g.A findet in der Provinz Modena statt. Es werden ausschließlich, für die Provinz von Modena typische Lambrusco I.G.T. Trauben verwendet, um diese besondere Qualität zu erhalten. "PURO MODENA Barrique" hat eine dichte cremige Qualität, mit einem intensiven Aroma und Vanille-Noten durch sein Altern in Holz. Das intensive, weinige Aroma, typisch für den Lambrusco-Wein, vermittelt ein starkes Säuregehaltgefühl. Die gesamte Produktionskette befindet sich auf dem Gebiet von Modena, mit Rückverfolgbarkeit durch Bureau Veritas - ISO 22005:2007 – Nr. 421/001 zertifiziert.

PRODUKTBLATT

PACKUNG	ARTIKELNUMMER		INHALT	QUALITÄT
Glasflasche CONTESSA	INT.	500470	250 ml	Puro Modena Barrique
	EAN	8033717730955		
	ITF	08033719000711		

AROMEN	GESCHMACK
Intensiv mit fruchtigen Noten von Vanille und typischem Aroma von Lambrusco-Wein	

ZUTATEN	EMPFEHLUNGEN
Lambrusco gekochter Traubenmost, Lambrusco Weinessig gekochter Traubenmost 100% natürlich hohe Dichte 12 Monate im Barrique gereift 100% Lambrusco trauben 100% Modena zertifiziert	Garnelen, frischer Thunfisch, Parmigiano Reggiano, Risotto (Reis), gekochtes und gebratenes Fleisch, Schnitzel, Käse

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	-	