GIUSEPPE CREMONINI



SEGRETI DA CHEF

L'AGRUMATO ACETO DI VINO CHARDONNAY CON AROMA DI PEPE ROSA E LIMONE 1L



Una linea pensata appositamente per il canale professionale, una gamma innovativa di pregiati monovitigni e mela arricchiti con erbe e spezie selezionate 100% naturali, per dare vita a ricettazioni esclusive. Ideati per supportare lo chef nelle sue creazioni e ispirarne la creatività.

SCHEDA TECNICA

CONTENITORE		CODICE	CONTENUTO		
bottiglia PET	INT.	-			
	EAN	8033717732140	1 L		
	ITF	-			

GUSTO	SAPORE
Equilibra una vivace acidità con un leggero sapore frutta- to, note aromatiche di agrumi e pepe pungente	0 AGRO 2 DOLCE

INGREDIENTI	utilizzo consigliato
Aceto di vino bianco Chardonnay 79,4%, mosto concentrato rettificato, aroma naturale di arancia, aroma naturale di limone, succo concentrato di limone, aroma naturale di lime, estratto di pepe rosa, aroma naturale di pepe rosa	ldeale per marinare, preparare salse, insaporire piatti crudi, soffriggere e cuocere a fuoco lento. Pronto all'uso e come base ricette a base di carne, pesce e verdure

PALLETTIZZAZIONE

CONTENUTO	COLLI Per strato		STRATI PER PALLET		TOTALE COLLI Per Pallet		PESO LORDO Collo
12 bottiglie per collo	EPAL	USA	EPAL	USA	EPAL	USA	
	12	-	5	-	60	-	12,75 kg