

SEGRETI DA CHEF

IL MEDITERRANEO ACETO DI VINO CHIANTI CON AROMI DI ERBE MEDITERRANEE 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 ricette esclusive. Ideati per supportare lo chef nelle sue creazioni e ispirarne la creatività.

SCHEDA TECNICA

CONTENITORE	CODICE		CONTENUTO
bottiglia PET	INT.	-	1 L
	EAN	8033717732119	
	ITF	-	

GUSTO	SAPORE
Corposo e piacevolmente acetico, con note di frutta rossa e un retrogusto persistente di erbe aromatiche e aromi	

INGREDIENTI	UTILIZZO CONSIGLIATO
79,6% aceto di vino Chianti, vino cotto, mosto concentrato e rettificato, aroma naturale di pepe rosa, estratto di rosmarino, distillato di bacche di ginepro, estratto di aglio, infuso di mirto 100% aromi naturali	Ideale 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
	EPAL	USA	EPAL	USA	EPAL	USA	
12 bottiglie per collo	12	-	5	-	60	-	12,75 kg