



ACETO BALSAMICO I.G.P. 250ML “MONTE MAGICO”

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

DENOMINAZIONE:

ACETO BALSAMICO I.G.P. 250ML ACETAIA CAVANI DELLA TENUTA “MONTE MAGICO”.

CLASSIFICAZIONE:

CONDIMENTO AGRODOLCE BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO 3 ANNI.

ORIGINE:

IL PRODOTTO NASCE DA MOSTI D’UVA
COTTI A FUOCO DIRETTO E DA ACETO DI VINO INVECCHIATO
TUTTO AFFINATO IN BOTTI DI ROVERE.

SAPORE:

SI DISTINGUE DAGLI ALTRI
CONDIMENTI GRAZIE AL PROPRIO
EQUILIBRIO AGRODOLCE.

BOTTIGLIE PER CONFEZIONE:

1 BOTTIGLIA

BOTTIGLIA DA:

250 ML

INFORMAZIONI ANALITICHE

VALORI NUTRIZIONALI PER

100 ML:

ENERGIA 241 Kcal = 1027 (KJ)
GRASSI 0G, DI CUI SATURI 0 G
CARBOIDRATI 55.5G, DI CUI ZUCCHERI 55.5G
PROTEINE 0.3G
SALE 0.06G
ACIDI ORGANICI 4.7G

INGREDIENTI:

ACETO DI VINO, MOSTO D’UVA COTTO
CONTIENE SOLFITI.

INFORMAZIONI

ABBINAMENTI SUGGERITI:

GRAZIE ALLA SUA NOTA DOLCE E A LEGGERI SENTORI VANIGLIATI QUESTO ACETO È IDONEO
AD UN USO QUOTIDIANO IN CUCINA

DENSITA’:

3/5

INVECCHIAMENTO:

2/5

