



ACETO BALSAMICO GOLD “MONTE MAGICO”

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

DENOMINAZIONE:

ACETO BALSAMICO GOLD ACETAIA CAVANI DELLA TENUTA “MONTE MAGICO”.

CLASSIFICAZIONE:

CONDIMENTO ALIMENTARE AGRODOLCE INVECCHIATO 20 ANNI.

ORIGINE:

IL PRODOTTO VIENE OTTENUTO DA MOSTO D'UVA COTTO DI TREBBIANO E LAMBRUSCO, INVECCHIATO A LUNGO IN BOTTICELLE DI LEGNI PREGIATI.

SAPORE:

DI COLORE BRUNO SCURO, HA SAPORE PERSISTENTE ED INTENSO. CARATTERIZZATO DA UN OTTIMO BILANCIAMENTO TRA DOLCEZZA E ACIDITÀ.

BOTTIGLIE PER CONFEZIONE:

UNA BOTTIGLIA.

BOTTIGLIE DA:

100 ML.

INFORMAZIONI ANALITICHE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100ML:

ENERGIA 384 KCAL = 1549 (KJ)
GRASSI OG, DI CUI SATURI OG
CARBOIDRATI 88G, DI CUI ZUCCHERI 88G
PROTEINE 1.2G
SALE 0.14G

INGREDIENTI:

MOSTO D'UVA COTTO ACETIFICATO. CONTIENE SOLFITI.

INFORMAZIONI

ABBINAMENTI SUGGERITI:

SI ABBINA BENE AD ANTIPASTI CON FORMAGGI COME GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO, GRAZIE AL SUO GUSTO CARATTERISTICO.

DENSITA':

4/5.

INVECCHIAMENTO:

4/5.

