

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	02-209 Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione; il prodotto può conservarsi in modo stabile anche per più tempo se conservato in un luogo fresco e asciutto.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: aceto balsamico di Modena IGP (60%), aceto di vino, mosto cotto, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido di mais modificato.

Dir. 2003/89/CE – Allergeni: contiene solfiti.

Volume	500 ml
Packaging primario	Bottiglia LD-PE
Packaging secondario	Cartone (6 pz) (200x135x250h) mm
Pallet	108 cartoni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Colore: rosso scuro.

Sapore: forte e deciso.

Profumo: tipico dell'aceto balsamico di Modena.

Consistenza: cremosa.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

pH: 3.0 ± 0.2

Acidità max: 7.5-7.6% (acido acetico)

Alcol residuo (% in vol.): 0.2 ± 0.02

Ceneri: 5.5 g/l

Anidride solforosa: 20 ± 5 ppm

Valori nutrizionali medi per 100 ml

Energia: 776 kJ / 185 kcal

Grassi: 0,0 g

– di cui saturi 0,0 g

Carboidrati: 47,0 g

– di cui zuccheri: 42,0 g

Proteine: 0,3 g

Sale: 0,1 g