



## Aceto Balsamico di Modena Biologico Igp 0,5 L.

NOME DEL PRODOTTO:	Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Biologico 0,5L
DESCRIZIONE:	Aceto balsamico di Modena I.g.p. biologico ottenuto dalla lavorazione e miscelazione di aceti biologici di diverse tipologie, caratteristiche e invecchiamenti con mosti d'uva biologici provenienti da vitigni specifici come da DPC030
ORGANISMO DI CONTROLLO:	CSQA E CCPB
PANEL TEST:	Aspetto visivo: Bruno caratteristico. Consistenza: Liquida. Aspetto olfattivo: Aromatico, acidulo. Aspetto Gustativo: Agrodolce, aromatico.
INGREDIENTI:	Mosto d'uva cotto Biologico CEE, Aceto di vino Biologico.
DOPO L'APERTURA:	Conservare in luogo fresco lontano da fonti di luce e calore
TEMPERATURA IDEALE DI STOCCAGGIO:	Mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra 8° e 27° C
TMC:	36 mesi
SHELF LIFE:	Illimitata
CODICE ARTICOLO:	7681
CONFEZIONE:	Scatola con 6 bottiglie da 0,5 L
DIMENSIONI ARTICOLO mm:	Ø68 x h262
PESO LORDO BOTTIGLIA kg:	0,86
CODICE EAN ARTICOLO:	8001243007674
CODICE EAN PACCO:	8001243007681
DIMENSIONI PACCO mm:	193x133x274
PESO LORDO PACCO kg:	5,29
MISURE PALLET cm:	120x80
ALTEZZA TOTALE PALLET cm:	127
NUMERO PACCHI PER PALLET:	128
STRATI PER PALLET:	4
NUMERO PACCHI PER STRATO:	32



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100ml			
<b>ENERGIA</b>	1066Kj	<b>ACIDI GRASSI POLINSATURI</b>	0 g
	251 Kcal	<b>CARBOIDRATI DI CUI</b>	58 g
<b>GRASSI DI CUI</b>	0 g	<b>ZUCCHERI</b>	58 g
<b>ACIDI GRASSI SATURI</b>	0 g	<b>PROTEINE</b>	<0,5 g
<b>ACIDI GRASSI MONOINSATURI</b>	0 g	<b>SALE</b>	0,05 mg