

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "5 GRAPPOLI"



L'Aceto Balsamico di Modena IGP "5 grappoli" è caratterizzato da un aroma legnoso frutto di una maturazione di almeno due mesi in pregiate barrique di legno. È un prodotto dal colore bruno intenso con un'alta densità e una consistenza vellutata.

Utilizza una percentuale di mosto superiore al 70%, per questo viene classificato "5 grappoli" secondo il sistema di certificazione volontaria dei "Grappoli" adottato dall'Acetaia Giuseppe Cremonini. È un prodotto 100% naturale, non contiene conservanti aggiunti, né caramello o altri coloranti.

Il suo gusto pieno e armonico, con note leggermente acetiche, lo rende perfetto in abbinamento a gamberi, Parmigiano Reggiano, dolci, arrostiti, brasati, macedonia di frutta, gelato, pere cotte e frittiture di pesce.

L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

In grado di esaltare e arricchire il sapore di qualsiasi piatto, l'Aceto Balsamico di Modena IGP è un prodotto dal sapore agrodolce, dal colore bruno intenso e con un odore persistente, delicato, leggermente acetico e con note legnose. Ottenuto da mosto d'uva cotto, è il frutto di un processo di acetificazione lenta delle materie prime, al quale segue una maturazione in barrique di legno pregiato per almeno due mesi, di oltre tre anni per il prodotto invecchiato. L'Acetaia Giuseppe Cremonini classifica le proprie qualità di Aceto Balsamico di Modena IGP adottando il sistema di certificazione volontaria dei "Grappoli", da uno a cinque, attraverso un metodo progettato, sviluppato e condiviso con l'Università di Modena e Reggio Emilia. Gli Aceti Balsamici di Modena IGP di Acetaia Giuseppe Cremonini utilizzano una percentuale di mosto che varia da un 23% (qualità 1 grappolo) ad oltre il 70% (qualità 5 grappoli).

QUALITÀ

5 grappoli 

FORMATO

250 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 1342/ kcal 315
Grassi	g 0
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g 0
Carboidrati	g 73
<i>di cui zuccheri</i>	g 73
Proteine	g 1,0
Sale	g 0,15

INGREDIENTI

Mosto d'uva cotto*, aceto di vino*.

***Contiene solfiti.**

PROFILO SENSORIALE

Gusto pieno e armonico, con note leggermente acetiche e aroma legnoso.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Gamberi, Parmigiano Reggiano, dolci, arrostiti, brasati, macedonia di frutta, gelato, pere cotte, frittiture di pesce.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

ACIDITÀ 6%

Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf.

Prodotto e imbottigliato da: Acetaia Giuseppe Cremonini Srl, Via Foschiero 1142 - Spilamberto Modena.