

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "PURO MODENA BARRIQUE" 5 GRAPPOLI



L'Aceto Balsamico di Modena IGP "Puro Modena Barrique" 5 grappoli è un prodotto pregiato, unico e certificato che utilizza solo uve Lambrusco I.G.T., qualità tipica del territorio modenese.

Viene lasciato maturare 6 mesi in preziose barrique di legno, il cui contatto arricchisce il mosto di sentori di vaniglia e note tostate di burro fuso. Denso e cremoso, è caratterizzato da un gusto rotondo ed armonico, con una forte acidità conferita dall'aroma vinoso tipico del Lambrusco. È riservato a piatti più complessi, come risotti, bolliti di carne, scaloppine, Parmigiano Reggiano e formaggi stagionati. La certificazione di rintracciabilità Bureau Veritas a livello dell'acetificio e della cantina è garantita dal certificato n°421/001.



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

Puro Modena Barrique

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 Lambrusco cotto*, aceto di vino Lambrusco*.
***Contiene Solfiti.**

PROFILO SENSORIALE

Intenso con note fruttate di vaniglia e tipico aroma di vino Lambrusco.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Gamberi, tonno fresco, Parmigiano Reggiano, risotti, bolliti e arrostiti di carne, scaloppine, formaggi.

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.