

GLASSA A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP CLASSICA – BIOLOGICA



Amiamo il nostro territorio. Rispettiamo la natura, il suo ritmo e la sua armonia. Per questo abbiamo creato una gamma di prodotti che rispetta il territorio, utilizzando i migliori ingredienti provenienti da agricoltura biologica per dar vita a un sapore sempre genuino e naturale.

SAPORE E CARATTERISTICHE

- Aroma classico
- Mosto d'uva cotto >50%
- Senza caramello
- Aceto Balsamico di Modena IGP qualità 3 grappoli biologico



Organismo di Controllo
autorizzato dal Mipaaf
IT BIO 007
Agricoltura Italia
Operatore controllato A93R

FORMATO
250 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	kJ 987 / kcal 232
Grassi	g 0
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g 0
Carboidrati	g 53
<i>di cui zuccheri</i>	g 50
Fibre	g 1,4
Proteine	g 1,3
Sale	g 0,2

INGREDIENTI

Mosto d'uva cotto*, "Aceto Balsamico di Modena IGP"* 36% (aceto di vino*, mosto d'uva cotto*), gomma di xanthan. Contiene solfiti.

*da agricoltura biologica

UTILIZZO CONSIGLIATO

Ideale per esaltare e decorare qualsiasi piatto: verdure crude, cotte e grigliate, uova, fragole, gelato.

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