

# 500ML OTET BALSAMIC DI MODENA IGP

Recomandat de



- Termen de valabilitate 720 zile
- Ambalare: sticla de culoare inchisa
- 500 ML
- Recomandat pentru utilizare in zona de servire, buffet

## AVANTAJE

- Calitate superioara - IGP
- Aciditate medie – 6%
- Obtinut din stuguri atent selectionati



Indicatie geografica protejata este o denumire care identifica un produs originar dintr-un anumit loc, regiune sau tara.

## INFORMATII & RECOMANDARI

- Otet balsamic obtinut din otet de vin 73.99% si concentrat de must din stuguri 25%, provenit din soiurile de stuguri Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, colorant provenit din arderea zaharului (sulphite amonia caramel 1%) si antioxidant (pottasium metabisulphite 0,01%)
- Produs cu Indicatie Geografica Protejata, cea mai cunoscuta regiune de productie a otetului balsmic – Modena
- miros subtil de must, vascozitate lichida similara apei, gust cu note dulci-acrisoare