

Prodotto Product name
AUTENTICO CONDIMENTO DENSO 1.24
AUTENTICO COND. DENSO 1.24



Classificazione Coding

Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." – densità 1.24

Classification: Condiment with Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. – density 1.24

Origine: ITALIA

Origin: Italy

Ingredienti: Aceto Balsamico di Modena IGP 99% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), aceto di vino.

Ingredients: Balsamic Vinegar of Modena 99% (cooked grape must, wine vinegar), wine vinegar.

CONTIENE SOLFITI CONTAINS SULPHITES

Degustazione Tasting

NOTE ORGANOLETTICHE

Sapore vellutato, consistente. L'odore è complesso con note spiccate di barrique.

ORGANOLEPTIC NOTES

Velvety, consistent flavor. The smell is complex with strong notes of barrique.

Confezione Container

Bottiglia: Biolio, tonda, verde scuro

Tappo: antirabbocco

Bottle: Biolio, round, dark green

Top: no-refillable

Termine preferibile di consumo Best before

10 anni dalla data di confezionamento. La data indicata in bottiglia si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra. E' un termine consigliato di consumo per apprezzarne appieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poiché non diventerà nocivo ma, semplicemente, potrebbero variare le caratteristiche di sapori e profumi.

10 years from bottling date. The expiry date on the container refers to the product properly stored and sealed. It's just a best before date to taste its characteristics. So, after this date, it will not become harmful to health, but only its flavour and intensity could change.

Formati e Codici EAN Sizes and Barcode

FORMATI	CONTENITORE	Codice a Barre EAN 13
0,25 L	Bottiglia Bottle	8033344772069
0,50 L	Bottiglia Bottle	8033344772076

Prodotto Product name
AUTENTICO CONDIMENTO DENSO 1.24
AUTENTICO COND. DENSO 1.24



Confezionamento Packaging

BOTTIGLIA BOTTLE	H cm	Peso vuota kg Empty weight	Peso Netto kg Net weight	Peso Lordo kg Gross weight	Unità per CARTONE Units per CASE	CARTONE Misure* cm CASE sizes*	CARTONE Peso Lordo kg CASE Gross weight
0,25 L	15,80	0,330	0,229	0,559	12	21,5 x 28,5 x 16,50 h	6,80
0,50 L	20,00	0,370	0,458	0,828	12	24,0 x 32,0 x 21,30 h	10,50

*Larghezza x Profondità x Altezza / Width x Dept x Height



Pallettizzazione
Pallet 80 x 120

CONTENITORE CONTAINER	FILE Lyers	CARTONI per Fila CASE per Lyer	CARTONI per Pallet CASES per Pallet	CONTENITORE per Fila CONTAINERS per Lyer	CONTENITORE per Pallet CONTAINERS per Pallet	PALLET kg PESO LORDO Gross Weight	Pallet H cm
Bott. 0,25 L	8	14	112	168	1344	777	147
Bott. 0,50 L	7	11	77	132	924	824	164



Pallet 100 x 120

CONTENITORE CONTAINER	FILE Lyers	CARTONI per Fila CASE per Lyer	CARTONI per Pallet CASES per Pallet	CONTENITORE per Fila CONTAINERS per Lyer	CONTENITORE per Pallet CONTAINERS per Pallet	PALLET kg PESO LORDO Gross Weight	Pallet H cm
Bott. 0,25 L	8	18	144	216	1728	994	147
Bott. 0,50 L	7	15	105	180	1260	1118	164

Prodotto Product name
AUTENTICO CONDIMENTO DENSO 1.24
AUTENTICO COND. DENSO 1.24

Altre informazioni Some informations more

Modo di conservazione Conservation

Conservare in ambiente asciutto e fresco (14°/18°), al riparo da luce e fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene la confezione con il tappo, dopo ogni utilizzo. Close after use; keep in a cool (14°/18), dark place away from direct light and heat to preserve its integrity.

Valori nutrizionali (valori medi per 100 ml di prodotto) **Nutrition facts** Average Values per 100 ml of product

Energia Energy 244 kcal / 1037 kJ; **Grassi Fat** 0 g - di cui saturi saturated 0 g; **Carboidrati Carbohydrates** 56 g - di cui zuccheri sugars 56 g; **Proteine Protein** 0 g; **Sale Salt** 0.06 g.

Allergeni SOLFITI SULPHITES

NO O.G.M.

Flow chart

- Il mosto cotto d'uva è mischiato con l'aceto di vino / The cooked grape is mixed with the wine vinegar.
- Aggiunta dell' aceto balsamico / Adding balsamic vinegar.
- Invecchiamento in barili di legno / Aging in wooden barrels.
- Presa di campioni e analisi / Taking samples and analyses.
- Filtraggio e confezionamento / Filtering and packaging.

Zona di produzione Production Area

Modena (Emilia Romagna) secondo disciplinare e controlli Consorzio Tutela Aceto Balsamico Modena.
Modena (Emilia Romagna) according to regulations and controls of the Consortium for the Protection of Balsamic Vinegar of Modena.