

Prodotto Product name
GOCCIA CONDIMENTO 1.07
GOCCIA COND. 1.07



Classificazione Coding

Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." – densità 1.07

Classification: Condiment with Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. – density 1.07

Origine: ITALIA

Origin: Italy

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

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

CONTIENE SOLFITI CONTAINS SULPHITES

Degustazione Tasting

NOTE ORGANOLETTICHE

Condimento dal sapore fresco, equilibrato, acidulo con lievi sentori di barrique.

ORGANOLEPTIC NOTES

Condiment with a fresh, balanced, acidic flavor with slight hints of barrique.

Confezione Container

Bottiglia: Marasca, quadra, verde scuro

Tappo: vite

Bottle: Marasca, square, dark green

Top: screw top

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	8033344771369
0,50 L	Bottiglia Bottle	8033344771376

Prodotto Product name
GOCCIA CONDIMENTO 1.07
GOCCIA COND. 1.07



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	21,00	0,230	0,229	0,459	12	16,0 x 20,5 x 23,00 h	6,00
0,50 L	27,00	0,360	0,458	0,818	12	19,0 x 25,0 x 28,50 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	7	29	203	348	2436	1233	176
Bott. 0,50 L	6	19	114	228	1368	1269	186



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	7	34	238	408	2856	1443	176
Bott. 0,50 L	6	24	144	288	1728	1599	186

Prodotto Product name
GOCCIA CONDIMENTO 1.07
GOCCIA COND. 1.07

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 79 kcal / 330 kJ; **Grassi Fat** 0 g - di cui saturi saturated 0 g; **Carboidrati Carbohydrates** 14 g – di cui zuccheri sugars 14 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.