

**Prodotto Product name**  
**SELEZIONE CONDIMENTO 1.24**  
**SELEZIONE 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:** Moresca, rettangolare, verde scuro, in scatola

**Tappo:** antirabbocco

**Bottle:** Moresca, rectangular, dark green, inside its box

**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 |
|---------|------------------|-----------------------|
| 0,50 L  | Bottiglia Bottle | 8033344772380         |

**Prodotto Product name**  
**SELEZIONE CONDIMENTO 1.24**  
**SELEZIONE COND. DENSO 1.24**



**Confezionamento Packaging**

| <b>BOTTIGLIA</b><br>BOTTLE | <b>H cm</b> | <b>Peso vuota</b><br>kg<br>Empty weight | <b>Peso Netto</b><br>kg<br>Net weight | <b>Peso Lordo</b><br>kg<br>Gross weight | <b>Unità per</b><br><b>CARTONE</b><br>Units per CASE | <b>CARTONE</b><br>Misure* cm<br>CASE sizes* | <b>CARTONE Peso Lordo</b><br>kg<br>CASE Gross weight |
|----------------------------|-------------|---|---------------------------------------|---|--|---|--|
| 0,50 L                     |             |   |                                       |   | 6  | 20,0 x 19,0 x 21,5h                         |  |

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



**Pallettizzazione**

Pallet 80 x 120

| <b>CONTENITORE</b><br>CONTAINER | <b>FILE</b><br>Lyers | <b>CARTONI</b><br><u>per Fila</u><br>CASE<br>per Lyer | <b>CARTONI</b><br><u>per Pallet</u><br>CASES<br>per Pallet | <b>CONTENITORE</b><br><u>per Fila</u><br>CONTAINERS<br>per Lyer | <b>CONTENITORE</b><br><u>per Pallet</u><br>CONTAINERS<br>per Pallet | <b>PALLET</b><br>kg<br>PESO LORDO<br>Gross Weight | <b>Pallet</b><br>H<br>cm |
|---------------------------------|----------------------|---|--|---|---|---|--------------------------|
| <b>Bott. 0,50 L</b>             | 8                    | 24  | 192  | 144   | 1152  |   | 187                      |



Pallet 100 x 120

| <b>CONTENITORE</b><br>CONTAINER | <b>FILE</b><br>Lyers | <b>CARTONI</b><br><u>per Fila</u><br>CASE<br>per Lyer | <b>CARTONI</b><br><u>per Pallet</u><br>CASES<br>per Pallet | <b>CONTENITORE</b><br><u>per Fila</u><br>CONTAINERS<br>per Lyer | <b>CONTENITORE</b><br><u>per Pallet</u><br>CONTAINERS<br>per Pallet | <b>PALLET</b><br>kg<br>PESO LORDO<br>Gross Weight | <b>Pallet</b><br>H<br>cm |
|---------------------------------|----------------------|---|--|---|---|---|--------------------------|
| <b>Bott. 0,50 L</b>             | 8                    | 30  | 240  | 180   | 1440  |   | 187                      |

**Prodotto Product name**  
**SELEZIONE CONDIMENTO 1.24**  
**SELEZIONE 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.