



Édition 14
05/04/2023

**« ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP »
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE**

Description

Vinaigre obtenu par macération en fûts (de différents bois) de vin de Modène (Italie)

Composition

Vinaigre de vin, moût de raisin cuit, colorant E-150d.

Contient des **sulfites**.

Caractéristiques techniques

Paramètres physique-chimiques

Odeur/saveur	Caractéristiques
Couleur	Marron foncé
Acide acétique (%)	Minimum 6
Anhydride sulfureux (ppm)	Maximum 100
Extrait sec (g/L)	Minimum 190
Sucre (g/L)	Minimum 160
Cendre (g/L)	Minimum 2.5
Densité	Minimum 1.09
pH	2.00-3.50
Alcool résiduel (%)	Maximum 1.5

Informations nutritionnelles

Valeurs moyennes	100ml
Énergie	423 kJ / 99 kcal
Matières grasses	0 g
dont	
- acides gras saturés	0 g
Glucides	19.8 g
dont	
- sucres	19.8 g
Protéines	0 g
Sel	0.1 g



Édition 14
05/04/2023

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

OGM

Produit libre d'OGM selon législation européenne en vigueur.

Allergènes

Sulfites

Applications

Parfait pour rehausser la saveur de vos plats de viandes (bœuf, canard...) ainsi que pour l'élaboration de vinaigrettes ou marinades (truite, saumon...).

Conditionnement:

Bouteille en verre de 50 cl.

Bouteille en verre de 25cl.

Bouteille PET RECYCLÉE 2L.

Bidon PEHD 5L.

Magasinage:

Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.

Bien reboucher après chaque usage.

DLUO : 60 mois

Codification

L-3XXXXA

3: code du produit

XXX: numéro consécutif

A: dernière chiffre de l'an.



Édition 14
05/04/2023



CDS "Catering Distributions Services"
3 rue du Pont des Halles
94150 Rungis
Tél 0141760350

Borges Branded Foods, SLU
Av. Josep Trepà, s/n – 25300 Tàrraga
Espagne