



**SCOLARI**  
*Vignaioli dal 1929*



L' Aceto

## ACETO BALSAMICO DI MODENA

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Emilia-Romagna
<b>INGREDIENTI</b>	Aceto di vino, mosto d'uva cotto
<b>COLORE</b>	Bruno
<b>OLFATTO</b>	Persistente, leggermente acetico
<b>VISCOSITÀ</b>	Fluida
<b>GUSTO</b>	Agrodolce, penetrante Densità a 20°C: non inferiore a 1,150
<b>ACIDITÀ</b>	6%
<b>ALLERGENI</b>	Contiene solfiti, la presenza di anidride solforosa può derivare dalle materie prime
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	Energia: 144 Kcal - 614 KJ Grassi: 0 g di cui saturi 0 g Carboidrati: 38 g di cui zuccheri 31 g Proteine: 1,03 g Sale: 0 g