



SCOLARI

Vini dal 1929



Aceto Balsamico di Modena IGP

ACETO BALSAMICO DI MODENA

ZONA DI PRODUZIONE	Emilia-Romagna
INGREDIENTI	Aceto di vino, mosto d'uva cotto
COLORE	Bruno
OLFATTO	Persistente, leggermente acetico
VISCOSITÀ	Fluida
GUSTO	Agrodolce, penetrante Densità a 20°C: non inferiore a 1,150
ACIDITÀ	6%
ALLERGENI	Contiene solfiti, la presenza di anidride solforosa può derivare dalle materie prime
CAPACITÀ	0,50 Lt
VALORI NUTRIZIONALI	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