

FICHA TÉCNICA

Aceto | Las Doscientas 5000 MI

Características Generales

DESCRIPCIÓN

Fruto de diferentes barricadas, sin adición de ninguna sustancia aromática. Densidad media, perfume característico complejo, penetrante con una acidez agradable y aromática, con la explosión de sabores característicos, el affinato es un aceto tradicional que hace honor a su fama.

Contiene sulfitos

USO PREVISTO

Producto destinado a consumo humano. No requiere cocción.

CONTENIDO NETO

5000 ml

VARIEDAD

100% Aceto di Modena

VIDA UTIL

24 meses desde su fecha de envasado.

ORIGEN

Aceto balsámico tradicional de moderna, obtenido del mejor mosto de uva cocido madurado en una acetificación lenta y natural de la región di modena

Características Sensoriales

COLOR

Pardo oscuro fuerte y lúcido.

EMBALAJE

Caja de cartón corrugado con capacidad para 2 bidones de 5000 ml.

Distribución y Almacenamiento

DISTRIBUCIÓN

En transporte cerrado, oscuro y seco.

ALMACENAMIENTO

En almacén cerrado, oscuro y seco, a temperatura entre 14°C y 22°C, lejos de cualquier fuente de calor, luz, aire y humedad.

