



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP* 500ML *Indicazione geografica Protetta
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI* 500ml *Protected Geographical Indication



COD. PRODOTTO/ Product code	ABIGP50
PAESE DI ORIGINE/ Country of origin	ITALIA / ITALY
DESCRIZIONE/ Description	Aceto Balsamico di Modena IGP ottenuto da mosto cotto di uve Trebbiano e Lambrusco e aceto di vino. Balsamic vinegar obtained from cooked musts of Trebbiano and Lambrusco grapes of Modena and wine vinegar.
INGREDIENTI/ ingredients	Aceto di vino, mosto di uva cotto/Wine vinegar, cooked grape must.
IMBALLO/ packaging	Bottiglia di vetro 500ml. / Glass bottle 500ml.
IMBALLO DI VENDITA/ sales packaging	Cartone da 12 bottiglie / 12 pieces per carton
SCADENZA/ shelf life	10 anni dalla data di produzione in confezione originale non aperta. / 10 years from production date with unopened original packaging.
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / storage conditions	Una volta aperto conservare a temperatura ambiente lontano da fonti dirette di luce e calore. Once opened, keep at room temperature away from direct sunlight and heat.
SUGGERIMENTO D'USO / usage suggestions	Condimento per insalate, verdure crude, pinzimoni. / Dressing for salads, cooked and raw vegetables, sauces and dips, meats, fish and seafood, soups, soft cheeses (ideal on tomato and mozzarella)...
PROCESSO PRODUTTIVO/ Production process	L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto da mosto cotto e concentrato di uve di Trebbiano e Lambrusco e aceto di vino acetificato e invecchiato in bottig di legno. Prima dell'imbottigliamento il prodotto è analizzato per controllare i requisiti specifici richiesti e, successivamente, è imbottigliato, etichettato e confezionato un unità di vendita. The Balsamic Vinegar of Modena PGI is made of cooked and concentrated Must from Trebbiano and Lambrusco grapes, and wine vinegar. The cooked must and the vinegar are put together and aged in wooden barrels. Each barrel is open to enable the fermenting process and the concentration of the product by natural evaporation. Before bottling, the product is analyzed to check the required specifications.
DATI TECNICI – TECHNICAL DATA	
APPARENZA-COLORE Appearance-Colour	Liquido di colore marrone chiaro / Liquid, shiny intense brown, slightly creamy.
AROMA-ODORE/Flavour	Agrodolce bilanciato tipicamente acido, persistente con sentori fruttati e di legno./ Sweet-and-sour, balanced, typical acidic, persistent with fruity and woody hints.
SAPORE /Taste	Agrodolce abbastanza bilanciato, tipicamente fruttato e acido, persistente./ Sweet-and-sour quite balanced, typical fruity and acidic, persistent, delicate.
DENSITA' /density (20°C)	Min. 1,08
ACIDITA' / Acidity	Min. 6%
VALORI NUTRIZIONALI (media per 100ml) / Nutrition facts (Average for 100ml)	
Valori energetici/ Energy	83.4 Kcal
Proteine/Protein	0.79 g
Carboidrati/Carbohydrates	15.47 g di cui zuccheri/ from which sugars: 15.47g
Lipidi/ fat	0 g
Sodio / Sodium	24.2 mg/per 100G

NOTE – Notes: Privo di sostanze OGM - Free from GMO material; Privo di agenti coloranti (caramello) e conservanti - Free from colouring and preservative agent. Contiene solfiti di origine naturale - Contains sulphites of natural origin.

- Guaranteed by “Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali” according to EU reg. n. 510/2006.

FRANTOIO BONAMINI S.R.L.

Via Santa Giustina 9/A 37031 Illasi (Verona)

Tel. +39 (0)45 6520558 Fax +39 (0)45 6528133 – www.oliobonamini.com – info@oliobonamini.com