CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Bouteille 25 cl	PNE : 302,5 g	PNT : 302,5 g

CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE IGP BIO

CARACTERISTIQUES

- Crème de vinaigre balsamique de Modène IGP
- Saveur aigre douce
- Texture onctueuse et coloration brun foncé

ATOUTS

- Maturé 2 mois en barique de bois de chêne pour une typicité des saveurs
- Certifié biologique par bioagricert
- Ne contient pas de caramel
- Idéal pour accompagner des salades, poêlées de légumes…

CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais, à l'abris de l'air, de la lumière et de la chaleur.
A conserver au réfrigérateur, dans un maximum de jus et à consommer dans le mois suivant l'ouverture.
A consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur le bouchon.

INGREDIENTS

Moût de raisin cuit biologique*, Vinaigre Balsamique de Modène biologique 36% (vinaigre de vin biologique*, moût de raisin cuit biologique*), épaississants : xanthane. **Contient des sulfites.*

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Protéines	Sel	Allergènes
232 kcal / 987 kJ	0g 0g	53g 50g	1,3g	0,2g	Sulfites

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code interne	EAN Produit	EAN Colis		EAN Palette	
D.2.10.13931	3 701 037 411 070	13 701 037 411 077		83 701 037 411 076	
UVC / Colis	**Colis / Couche**	**Couches / Palette**	**Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette**	**Poids net (kg) UVC / Colis / Palette**	**Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette**
6	47	7	0,330 2,5 837,5	0,303 1,818 598,122	193 – Ø51 202 x 160 x 108 1600 x 1200 x 800
DDM		**Origine Matière première**		**Site de production**	**Code douanier**
3 ans		Italie		Italie : Spilamberto (Modena)	2103 90 90

Mise à jour
20/08/2025

REITZEL Briand - ZI La Herse BP 10021 - 72160 Connerré (France)
contact@bravohugo.fr – www.bravohugo.fr