



Bravo HUGO



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Bouteille 25 cl

PNE : 282,5 g

PNT : 282,5 g



CARACTERISTIQUES

- Vinaigre balsamique de Modène IGP Bio
- Qualité : 3 / 5 grappes
- Densité : medium
- Certifié biologique par bioagricert

ATOUTS

- 100% naturel : vinaigre de vin biologique et moût de raisin cuit biologique
- Maturé 2 mois en barrique de bois de chêne pour une typicité des saveurs
- Ne contient pas de caramel
- Parfait pour accompagner des salades, poêlée de légumes....



VINAIGRE BALSAMIQUE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



CONSERVATION

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

INGREDIENTS

Vinaigre de vin biologique* (Italie), moût de raisin cuit biologique* (Italie).
*Contient des sulfites.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Protéines	Sel	Allergènes
138 kcal / 598 kJ	0g 0g	29g 29g	0g	0,1g	Sulfites

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code interne	EAN Produit	EAN Colis		EAN Palette	
D.2.10.13930	3 701 037 411 063	13 701 037 411 060		83 701 037 411 069	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	55	5	0,538 3,31 924,7	0,283 1,7 466,125	232 – Ø48,8 239 x 153 x 106 1400 x 1200 x 800
DDM		Origine Matière première		Site de production	Code douanier
3 ans		Italie		Italie : Spilamberto (Modena)	2209 00 91