



FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
 Via Ciancergo,25 18020 Dolcedo -Imperia-

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	BALSAMICESSIG AUS MODENA I.G.P. BIO	
EAN CODE	8033712700106	
ZONE DER PRODUKTION	Modena	
ZUTATEN	Bio-Weinessig, Bio-Traubenmost	
HALTBARKEIT	Bio-Balsamico-Essig von Modena I.G.P erfordert gesetzlich kein Verfallsdatum.	
VERPACKUNG	Flaschen von 250 ml in Karton von 6 Stücke	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		NO GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
PRODUKTBESCHREIBUNG	Der Balsamico-Essig von Modena I.G.P. Bio ist das Produkt aus Most von 7 typischen Rebsorten. Es reift in Eichenfässern.	
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Homogene, dichte Flüssigkeit, dunkelbraune Farbe mit orangefarbenen Reflexen und einem durchdringenden, süßen, würzigen Geruch mit einem typischen Holzaroma.	
NÄHRWERTE (g x 100 g vom Produkt)	Kcal / Kj Eiweiß Kohlenhydrate davon Zucker Salz	527 / 1 1 g 24,7 g - 24,7 g 0,046 g.