

# Crème balsamique de Modène en bouteille 40 cl BORGES

Article : 8346



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Crème vinaigre balsamique de Modène
- Descriptif produit :** A base de moût de raisin cuit et de vinaigre balsamique. Colis de 6 bouteilles
- Conservation :** Ambient
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 0.470 kg
- Liste des ingrédients :** Moût de raisin concentré\*, « Aceto balsamico di Modena IGP »\* (39%) (vinaigre de vin rouge, moût de raisin concentré, colorant : caramel E-150d), amidon modifié de maïs\*.  
\*Contient SULFITES.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Jus de raisin concentré	Union Europ.

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 660
- Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 22090011 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance <= 2l

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Déverrouiller le bouchon en retirant le film de plastique lors de la première utilisation. La crème de vinaigre balsamique est prête à l'emploi. Ses saveurs typées de moût de raisin cuit et légèrement sucrées et sa texture sirupeuse lui permettent d'apporter une touche tant visuelle que gustative dans l'assiette. Elle accompagne avantageusement les salades de tomate, les viandes (boeuf et canard), les charcuteries italiennes et poissons froids (truite et saumon), les légumes marinés à l'huile d'olive, et plus généralement les mets les plus délicates. En assaisonnement, lui associer une huile d'olive vierge extra. La crème de vinaigre balsamique s'utilise généralement pour décorer d'un tag le fond ou les bords d'assiette, mais ne pas hésiter à l'utiliser pour texturer une vianigrette et lui apporter une saveur plus corsée et plus sucrée.  
Rendement : Bouteille de 40 cl

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
910	214	0	0	50.8	48	0	0.2	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	2.82	3.38	6	Bouteille		190x130x240	18410179004225
Bouteille	0.47	0.5	1	Bouteille			8410179004228
Couche	95.88	0	204	Bouteille	34		
Palette	479.4	575.3	1020	Bouteille	170	1200x800x1300	
Pièce unitaire	0.47	0.5	1	Bouteille			
Pièce	0.47	0	1	Bouteille			