


## Les spécificités produit

- Pays de transformation (\*) : 
- IGP

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Vinaigre balsamique de Modène 6% acidité

**Descriptif produit :** Colis de 2 bidons

**Liste des ingrédients :** Vinaigre de vin SULFITES, moût de raisin SULFITES, colorant : caramel (E150d) SULFITES

Ingrédients principaux / primaires	Origine
vinaigre de vin	Italie
mout de raisin	Italie
caramel au sulfite d'ammonium	Italie, Royaume-Uni

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 51]

**Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Labels :** IGP

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 22090019 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance > 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	6 % (>=)	Extrait sec	295 % (>)

## 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 :** Le vinaigre est prêt à l'emploi. Ses saveurs typées de moût de raisin cuit et légèrement sucrées lui permettent d'accompagner 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 délicats. Lui associer une huile d'olive vierge extra. Le vinaigre balsamique peut également s'utiliser pour déglacer les sucres de cuissons d'une recette de viande rouge, de volaille, abat ou gibier. Il apporte une touche aigre douce. Rendement : Bidon de 5 L.

## 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							
529	124	0	0	26	26	0	0.2	0.07

**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	10	10.6	2	Bidon		278x198x309	
Bidon	5	5.3	1	Bidon			3077316234228
Couche	160	0	32	Bidon	16		
Palette	800	0	160	Bidon	80	1200x800x1695	