Vinaigre balsamique de Modène IGP en bouteille 2 L EPISAVEURS

Article : 134428

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Aceto Balsamico di Modena IGP / Vinaigre Balsamique de Modène

Descriptif produit : Bouteille PET de 2 L. Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 2.190 kg

Liste des ingrédients : Vinaigre de vin (SULFITES), mout de raisin concentré

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Vinaigre de vin	Union Europ.
Mout de raisin concentré	Italie

Pays de transformation : Italie

N° d'agrément : IT01772670368

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Vinaigre balsamique de Modène IGP en bouteille 2 L EPISAVEURS

Article : 134428

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif

Labels : Indication géo. protégée IGP

Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 22090011 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	6.15 % (+/- 0,25)	Densité	1.095 (+/- 0.005)
Alcool	0.25 ° (+ /- 0.25)	Cendres	0.4 % (0.1)
Extrait sec	23 % (+/- 2)	Ochratoxine	0.2 ppb (+ 1.8)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Déverrouiller le bouchon en forçant un peu lors de la première utilisation. 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 sucs de cuissons d'une recette de viande rouge, de volaille, abat ou gibier. Il apporte une touche aigre douce. Rendement : Bouteille de 2 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							
393	92	0	0	18	18	0	0.2	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Vinaigre balsamique de Modène IGP en bouteille 2 L EPISAVEURS

Article : 134428

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	13.14	14	6	Bouteille		335x228x300	3061435103374
Bouteille	2.19	2.3	1	Bouteille			3061435003377
Couche	158.4	0	72	Bouteille	12		
Palette	788.4	860	360	Bouteille	60	1200x800x1550	
Pièce	2.19	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 2

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur