



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP.

Nasce nel cuore del distretto modenese omonimo ed è il frutto di una sapiente miscela tra l'aceto di vino e il mosto cotto ricavato da uve selezionate dei vitigni Sangiovese e Lambrusco. L'invecchiamento nelle barriques e nelle botti di rovere crea un Aceto Balsamico di Modena IGP con le tipiche caratteristiche della tradizionale qualità Varvello. Colore bruno scuro con riflessi rossastri, alta densità, sapore agrodolce equilibrato e gradevole, che si rivela ottimo con la carne rossa (anche cruda) e gli arrostiti, sui risotti, sul formaggio grana, sul gelato e sui frutti di bosco.

PGI BALSAMIC VINEGAR OF MODENA.

Born in the heart of the Modena district, it is the fruit of a masterful mix of vinegar and cooked grape-must from selected Sangiovese and Lambrusco grape varieties. The aging in oak casks creates PGI Balsamic Vinegar of Modena with the typical features of the traditional Varvello quality. A dark reddish brown, high-density, bittersweet taste, it is balanced and pleasant and excellent with red meat (also raw) and roasts, on risottos, Parmesan cheese, ice cream and berries.





PALLET EPAL 80 X 120			
Conf. x piano	Piani	Tot. confezioni	Tot. bottiglie
<i>Packs./Layers</i>	<i>Layers</i>	<i>Units/Pallet</i>	<i>Units/Carton</i>
31	7	217	1302

PALLET USA 100 X 120			
Conf. x piano	Piani	Tot. confezioni	Tot. bottiglie
<i>Packs./Layers</i>	<i>Layers</i>	<i>Units/Pallet</i>	<i>Units/Carton</i>
39	7	273	1638

EU/USA	
Kg pacco / Kg Carton	4,2

Confezionato in cartoni da 6 bottiglie per tipo. / Packed in 6 bottle cartons by type.



IMPERIALE - 250 cl