

## *Бальзамический уксус из Модены*

*Бальзамический уксус – приятная кисло-сладкая приправа, изготавливается из виноградного сусла, выдерживается в дубовых бочках, почти как вино или коньяк, и впитывает в себя ароматы, которые так ценятся кулинарами и поварами во всем мире. Бальзамический уксус имеет темный цвет, фруктовый аромат и густую консистенцию. Традиционно производится в итальянских провинциях Модена и Реджо-нель-Эмилия.*



Наименование продукта: Aceto Balsamico di Modena I.G.P., уксус Бальзамический, кислотность 6%.

Состав: винный уксус, концентрированный виноградный муст, карамель (E 150d) – краситель.

Пищевая ценность (в 100г продукта содержится):

Белки – 0,05 г

Жиры – 0 г

Углеводы – 13,5 г, из них сахара 13 г

Энергетическая ценность (на 100 г продукта): 65 ккал/279 кДж

Объем: 5 000 мл, промышленная упаковка, бутылка ПЭТ.

Условия хранения: до и после вскрытия хранить в сухом проветриваемом помещении вдали от источников тепла и света при  $t +3^{\circ}\text{C} - +35^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности не более 80%.

Срок годности: 1 год с даты производства.

Упаковка: 2 бутылки в коробке.

Производитель: ООО Оливето

