



VIGEAN

Maître Huilier

FICHE TECHNIQUE

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE 6°

Indication géographique protégée

(Selon le règlement (CE) n° 583/2009 du 3 juillet 2009)

INGREDIENTS

Vinaigre de vin*, mout de raisin concentré*, colorant : caramel E150 d*.

Contient des sulfites.

Vinaigre produit dans la région de Modène en Italie.

CONDITION D'UTILISATION

Ce produit est particulièrement recommandé pour relever les plats cuisinés (déglaçage des viandes, sauces....) ou dans l'assaisonnement de salades de fruits (fraises en particulier).

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES (/g)

Ce produit n'est pas sujet aux développements bactériologiques.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : brune sombre et brillante

Odeur : bouquet très aromatique

Gout : allie acidité et douceur

CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité (exprimé en degré acétique) :	6,00° - 6,40°
Alcool résiduel :	≤ 1.50 %
Densité:	1076 g/l ± 25 g
SO ₂ :	≤ 100 mg/l

VALEUR NUTRITIONNELLES

Valeur énergétique : 314 KJ / 74 kcal

Graisses : < 0,1

Dont AG saturés : 0

Glucides : 13

Dont sucres : /

Protéines : 0,2

Sel : 0,02

DLUO

Produit exempt de DLUO

DONNÉES DE STOCKAGES ET DE STABILITÉ, CONSEIL, D'UTILISATION

A stocker de préférence à l'abri de la lumière et de la chaleur.

CONDITIONNEMENT / EMBALLAGES

Bouteilles en verre.