

 <p>HUILERIE BEAUJOLAISE Jean- marc Montegottero, Artisan huilier</p>	<p><u>Fiche technique</u> Vinaigre Balsamique Référence</p>	<p>Page 1 sur 1 Version : 02 Date : 18/06/2018 Code : A-Q-FT-V-VB-D026</p>
---	---	--

Mode de fabrication

Passage dans une vinaigrerie pour subir une fermentation acétique et ensuite vieilli pendant vingt-quatre mois en fût de chêne. Addition de moût de raisin cuit 53%, ensuite Vieillessement et enfin Filtration.

Vinaigre produit en Italie et conditionné par l'Huilerie Beaujolaise

Ingrédient

Moût de raisin cuit 53%, Vinaigre de vin. SANS CARAMEL

*Attention présence de **sulfite** dans le produit*

Nous attestons que dans ce vinaigre, aucun autre produit n'est ajouté.

Valeur nutritionnel (pour 100 g de produit)

- 213 Kcal ou 906 KJ ;
- **Sel** : 0.15g ;
- **Matière grasse** 0g ;
- **Glucides** (assimilables) 47 g dont
 - 47g **sucre** ;
 - Fibre alimentaire** 0g
- **Protéines** 1.30 g.

Les valeurs indiquées sont des valeurs moyennes sujettes à changement en raison des variations, normales, des matières premières.

Analyse organoleptique

- **Couleur** = brun foncé
- **Odeur** = parfum d'acétate complexe
- **Goût** = aigre doux corsé
- **Aspect** = visqueux

Condition de stockage

Le vinaigre de myrtille est disponible sous format bouteille de 25cl, 50cl et 1L. Mais aussi sous format bidon (5L).

A conserver de préférence au sec et à l'abri de la lumière. A conserver à des températures inférieures à 30°C.

Durée de conservation

La durée limite d'utilisation optimale (DLUO) est de 18 mois.

La date limite de consommation (DLC) est de 24 mois.