

Mode de fabrication

Vinaigre de vin blanc vieilli en fût de chêne avec du moût de vin judicieusement mélangé, spécialité Piémontaise.

C'est un vinaigre produit en conformité avec la loi italienne D.M du Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali du 26 janvier 2001.

Vinaigre produit en Italie et conditionné par l'Huilerie Beaujolaise.

Ingrédient

Vin, moût de raisin concentré et antioxydant (anhydride sulfureux).

*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)

- 93 Kcal ou 395 KJ ;
- Sel : 0.03g ;
- Matière grasse 0g ;
- Glucides (assimilables) 20 g dont
 - 20g sucre ;
 - Fibre alimentaire 0g
- Protéines 0.01 g.

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

Analyse organoleptique

- **Couleur** = Jaune claire
- **Goût** = aigre doux corsé
- **Odeur** = parfum d'acétate complexe
- **Aspect** = visceux

Condition de stockage

Le vinaigre balsamique transparence 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.