

 <p>HUILERIE BEAUJOLAISE Jean- marc Montegottero, Artisan huilier</p>	<p><u>Fiche technique</u></p> <p>Vinaigre de vin</p>	<p>Page 1 sur 1 Version : 01 Date : 23/07/2015 Code : A-Q-FT-V-VB-D025</p>
--	--	--

Mode de fabrication

Ce vinaigre est obtenu à partir de la fermentation de vins de table à haut teneur en alcool. Ensuite, ce vin est vieilli en fût de chêne pendant 8 mois au minimum afin d'améliorer ses parfums et arômes grâce aux résidus alcoolique obtenue lors de la fermentation.

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

Ingrédient

Vin 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)

- 28 Kcal ou 118 KJ ;
- Sel : 18 mg/L ;
- Matière grasse 0g ;
- Glucides (assimilables) 0.1 g dont
 - <0.1g sucre ;
 - Fibre alimentaire <0.1g
- 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** = Rouge avec des nuances d'orange
- **Odeur** = typique
- **Goût** = typique
- **Aspect** = limpide, brillant

Condition de stockage

Le vinaigre de vin rouge 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.