

LA CUISINE – Les vinaigres



Référence du produit : **JB0007BIB10**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Produit issu de l'Agriculture Biologique.

Assemblage de 7 cépages : Albana, Ancellotta, Fortana, Lambrusco, Montuni, Sangiovese et Trebbiano.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : Province de MODÈNE (Nord de l'Italie)

Carandini opère sur 2 sites de production :

Sur le site de Scandiano, il est réalisé l'acétification du vin et le mélange et le vieillissement en fût de bois du produit.

Le conditionnement a lieu sur le site de Castelnovo.

CÉPAGE DU VIN : Albana, Ancellotta, Fortana, Lambrusco, Montuni, Sangiovese e Trebbiano



2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES : LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES !

SPÉCIFICITÉS :

- Aspect : limpide au conditionnement puis un dépôt ou un trouble peut se former naturellement dans la bouteille
- Couleur : marron foncé
- Goût : bon équilibre aigre-doux, agréable et typé
- Flaveur : typique, persistant, intense et agréablement vinaigré

DÉGUSTATION : Ce vinaigre balsamique est parfait pour assaisonner vos plats grâce à son équilibre de saveurs entre aigres et douces. pour son effet antibactérien.

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

VIEILLISSEMENT EN FÛTS DE BOIS : 2 mois minimum

- Densité : 1,15
- Degré acétique : 6,00° +/- 0,50 (g/100 mL)
- Alcool résiduel : max. 1,5 %Vol
- PH : 3 +/- 0,5
- Dioxyde de soufre : max. 10 mg/l
- Stabilité microbiologique : Ce produit n'est pas sujet aux développements bactériologiques.

4 INFOS NUTRITIONNELLE & ALLERGÈNES :

Ingrédients : Vinaigre de vin*, moût de raisin concentré 45%*

*Produit issu de l'Agriculture Biologique.

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	728 KCAL (171 KCAL)
MATIÈRES GRASSES		0 G
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		0 G
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS		0 G
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	g/100g	5,6 G
GLUCIDES		37,5 G
DONT SUCRES		36,7 G
PROTÉINES		0,8 G
SEL		11,7 G

- SANS : Gluten / Sucre ajouté / OGM / Ionisation
- VEGAN

L'évaluation de la présence d'allergènes a été effectuée conformément au règlement (CE) 1169/11 et modifications successives.

Dans la même usine, il y a la présence de produits contenant : gluten, lactose, céleri, moutarde, soja et sulfites ; **mais grâce au plan HACCP le risque de contamination croisée est nulle.**

Zoom sur la production!

Le vrai vinaigre balsamique n'est fabriqué que dans une région très spécifique : la province de Modène ou de Reggio Emilia, au cœur de la Food Valley.

Chaque mois de septembre, les **raisins locaux cultivés dans les vignobles de Modène sont récoltés.**

Ce vinaigre est préparé à partir de moût de ces raisins concentré voire cuit, puis marié au vinaigre de vin.

Il vieillira ensuite dans des barriques de chêne.

INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver le produit dans un endroit frais et sec sans changement de température (4°C - 30°C) et ne pas l'exposer au soleil. Produit stable à température ambiante.
DDM BIB FERME	Produit exempt de DDM.
DDM BIB OUVERT	A titre indicatif, Acetificio Carandini Emilio S.p.a. attribue une durée de conservation maximale de 3 ans. La formation possible de sédiments est la confirmation du caractère naturel du produit.
DMM CONSO	

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	OUI
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI
COMPATIBLE EASY	OUI
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	OUI
ROBINET NÉCESSAIRE	Robinet intégré (VITOP)

LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	FR-BIO-10 Agriculture ITALIE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE	Aceto Balsamico di Modène IGP Produit conformément au règlement disciplinaire DPC030

CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB 10L SLIM
FOURNISSEUR	Produit par ACETIFICIO CARANDINI EMILIO S.P.A. Via per Formigine 54 - 41051 Castelnovo Rangone (MO) - Tel +39 059535320 Fax +39 059536306
DISTRIBUTEUR	Jean Bouteille - Port fluvial de Lille -BAT E - 59000 LILLE contact@jeanbouteille.fr

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE!

Notre vinaigre balsamique c'est :

- Une densité élevée de 1,15 & un moût de raisin concentré à 45%
- Pas de conservateurs ni de sucre ajouté
- 2 ingrédients et c'est tout !

Ce vinaigre balsamique est bien plus qu'une vinaigrette.
Il se marie avec tout : de la crème glacée, aux tomates, fromages et même aux fraises, il ravira vos papilles !

Le saviez-vous ? La densité du vinaigre balsamique varie en fonction de son vieillissement et de la quantité de moût de raisins. Elle peut varier en moyenne entre 1,01 et 1,35 (pour les vinaigres traditionnels) !
Un vinaigre à densité élevée est à la fois plus concentré et/ou plus âgé.

