



Jean Bouteille

N'ACHETEZ QUE L'ESSENTIEL



VINAIGRE BALSAMIQUE

DE MODÈNE - BIOLOGIQUE

PÉPITE VRAC

Origine : Italie

DENSITÉ ÉLEVÉE



45% DE MOÛT DE RAISIN

ASSEMBLAGE **7 CÉPAGES**



ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

Etiquette à coller ou à scanner



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE - BIO

Origine : Italie

DENSITÉ ÉLEVÉE

ASSEMBLAGE **7 CÉPAGES**

45% DE MOÛT DE RAISIN

Ce vinaigre est un **assemblage de 7 cépages**. Il est **vieilli en fût de chêne pendant 60 jours minimum**. Fort en moût de raisin, il offre un **goût puissant avec un bon équilibre** de saveurs ! **Densité 1.15**

INGRÉDIENTS : VINAIGRE DE VIN 55%*, MOÛT DE RAISIN CONCENTRÉ 45%. *PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

SANS

• sulfites
• sucres ajoutés

6%

DACIDITÉ

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G : VALEUR ÉNERGÉTIQUE : 728KJ (171KCAL), MATIÈRES GRASSES : 0G DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 0G, DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS : 0G, DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS : 0G, GLUCIDES : 37.5G DONT SUCRES : 36.7G, PROTÉINES : 0.8G, SEL : 11.7G.

À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil.

Mis en bouteille dans votre magasin. Produit par **Carandini Emilio S.p.a.** - Via per Formigine 54/A Castelnuovo Rangone / 41051 Italie - info@carandini.it Sélectionné par Jean Bouteille Port fluvial de Lille, 3ème rue Bât. E, 59000 Lille - contact@jeanbouteille.fr

N° DE LOT :