



Jean Bouteille
N'ACHETEZ
QUE L'ESSENTIEL



VINAIGRE BALSAMIQUE

DE MODÈNE - BIOLOGIQUE

Origine : Italie

**GOÛT
INTENSE**



31% DE MOÛT
DE RAISIN

ASSEMBLAGE
7 CÉPAGES



ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

Étiquette à coller ou à scanner



VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE - BIO

Origine : Italie

**GOÛT
INTENSE**

ASSEMBLAGE
7 CÉPAGES

31% DE MOÛT
DE RAISIN

Ce vinaigre est un **assemblage de 7 cépages**. Il est **vieilli en fût de chêne pendant 60 jours minimum**. Il présente un **bon équilibre entre saveur aigre et douce**. **Densité 1.09**

INGRÉDIENTS : VINAIGRE DE VIN 69%, MOÛT DE RAISIN CONCENTRÉ 31%, *PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G : VALEUR ÉNERGÉTIQUE : 487KJ (114KCAL), MATIÈRES GRASSES : 0G DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 0G, DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS : 0G, DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS : 0G, GLUCIDES : 23.4G DONT SUCRES : 21.8G, PROTÉINES : 0.6G, SEL : 8.2G.

SANS • sulfites
• sucres ajoutés

6% D'ACIDITÉ

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 :