

Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892

PERLE DI BALSAMICO
PICCOLE MORBIDE PERLE
DEL MIGLIOR BALSAMICO

CODE
PERLETRN50TDTITA



Perle di Balsamico sono piccole sfere di consistenza morbida, che racchiudono al loro interno il miglior Balsamico, mantenendone inalterato il gusto e concentrandone aromi e profumi. Dal gusto ricco e persistente, esse costituiscono un modo originale ed innovativo per arricchire di sapore e carattere i piatti di carne e pesce, i finger foods, gli antipasti, le insalate di verdure o di frutta, i gelati, le creme ed i dolci.

Ingredienti

Mosto d'uva cotto, Aceto di vino, Aceto Balsamico di Modena IGP (Mosto d'uva cotto, Aceto di vino) 10%, acqua, addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio. Contiene **solfiti**.

Codice Ean

8032979019808

Scadenza

Scadenza

15 mesi

Pesi

Imballi



50 gr



0,18 kg



Ø60x60x45 h



12



2,400 kg



160x160x170 h



420 pz/strato
8 strati



3360 pcs



700



800x1200x1400 h



ACETAIA TERRA DEL TUONO Srl Società Agricola

Via P. Monzani, 5 - 42122 Reggio Emilia - Loc. Corticella - ITALY - Tel. +39 0522 343317 - Fax +39 0522 342435 - info@terradeltuono.it - www.terradeltuono.it