

Terra del Tuono

BALSAMICO DAL 1892

CONDIMENTO CON “ACETO BALSAMICO DI MODEMA IGP” AL SALE MARINO AFFUMICATO

CODICE
SALT100SMOTDT

Al nostro miglior Condimento Bianco è stata donata una piacevole nota affumicata, ottenuta attraverso un processo di affumicatura a legna 100% naturale, a partire da sale marino.

È un condimento completo, ideale per marinare piatti di carne e pesce.

Ideale anche per il BBQ... basta aggiungere qualche goccia di olio d'oliva per un condimento leggero e saporito.



Colore	Color nocciola scuro
Olfatto	Piacevolmente salato, con interessanti note affumicate derivanti da un processo di affumicatura naturale
Gusto	Note salate pronunciate, con gusto affumicato
Densità	Circa 1,22
Ingredienti	mosto concentrato da uve bianche, aceto di vino bianco, Aceto Balsamico di Modena IGP 5% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), Sale marino affumicato (4,5%), aroma naturale. Contiene solfiti.
Codice Ean	8032979004507

Scadenza
Pesi, Imballi

Scadenza
3 anni



100 ml



0,35 kg



Ø48x150 h



12



4,5 kg



220x170x165 h



25 bx/strato
5 strati/paletta



1200 pcs



480



800x1200x1000 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