

sapori  
d'arte

Aceto balsamico  
di Modena I.G.P.

Certificato da Organismo di Controllo  
autorizzato dal Ministero delle Politiche  
Agricole Alimentari e Forestali

INVECCHIATO



Aceto balsamico di Modena I.G.P.

Questo Aceto Balsamico di Modena I.G.P. è ottenuto con mosto cotto di uva e aceto di vino lentamente maturati in botticelle di legno pregiato (rovere, gelsò, ginepro, ciliegio). Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino. Contiene solfiti. Densità minima a 20°C 1,3.

This BALSAMIC VINEGAR OF MODENA is made with boiled must and strong wine vinegar naturally aged in small casks in rare woods (oak, mulberry, juniper, cherry). Ingredients: cooked grape must, vinegar. This product contains sulphites. Minimum density at 20°C 1,3.

Dieser BALSAMESSIG AUS MODENA ist aus gekochtem Traubenmost und Weinessig durch eine langsame Reifung in Fässern aus Edelhölzern (Eiche, Maulbeerbaum, Wacholder, Kirschbaum) gewonnen. Zutaten: Gekochter Traubenmost und Weinessig. Dieses Produkt enthält Sulfite. Min. Dichte auf 20°C 1,3.

Le vinaigre BALSAMIQUE DE MODENA est obtenu avec moût cuit de raisin et vinaigre de vin affinés lentement en tonnelets de bois précieux (rovere, mûrier, genévrier, cerisier). Ingrédients : moût de raisin cuit, vinaigre de vin. Contient des sulfites. Densité à minimum 20°C 1,3.

Prodotto e imbottigliato per: Produced and bottled for: Produkt & embotellat per: Hergestellt und in Flaschen abgefüllt für:

Levoni S.p.A. Via Malteotti, 23 - 46014 Castellucchio (MN) Italia - www.levoni.it

nello stabilimento di: in the plant of: dans l'établissement de: im Werk von: Via Villabianca 2871 - 41054 Fiorano sul Panaro (MO)

BOTTIGLIA GL 71 | TAPPO E VERTICALE 07 OTHER

RACCOLTA: VETRO | RACCOLTA: DIFFERENZIATA

Verifica le disposizioni della tua Comune

Acidità/ Acidity/  
Acidité/ Säure: 6%

250ml e

LB43095



sapori  
d'arte