



Società Agricola
ACETOMODENA

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Balsamic Vinegar of Modena

GOCCIA NERA

Ingredienti: mosto cotto d'uva, aceto di vino.
Ingredients: grape must, wine vinegar.



MARCHIO IGP

Indicazione Geografica Protetta

COD PRODOTTO: 011

COD. EAN

Cod. EAN

Cod. EAN n°:
8032781000322



8 032781 000322

INFO PRODOTTO

Product info

Bottiglia: "Vecchia Farmacia"
Bottle

250 ml. - Fl.Oz. 8,80

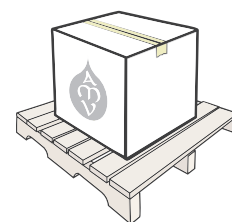
Acidità 6%
Acidity

Scadenza: 10 anni
Best before 10 years

MISURE E QUANTITA'

Measures and quantity

- 1 cartone » 12 bottiglie
1 box » 12 bottles
- 1 pallet » 126 cartoni (1512 bottiglie)
1 pallet » 126 cartons (1512 bottles)
- 1 pallet » massimo 9 piani
1 pallet » 9 floors up
- 1 piano » 14 cartoni (168 bottiglie)
1 floor » 14 cartons (168 bottles)
- Misure pallet: 80x120 (cm)
measures pallets 80 x 120 (cm)



DESCRIZIONE

Description

L'aceto balsamico di Modena I.G.P. viene ottenuto da un processo di lavorazione di mosto cotto e aceto di vino.
The balsamic vinegar of Modena I.G.P. must, is obtained by a process cooked must and wine vinegar.