

Vincott Primitiv



Vincotto Balsamico

CODICE ARTICOLO : VB250

CODICE A BARRE : 8956457740025

DESCRIZIONE : Usare come un ricco aceto balsamico. Naturale esaltatore dei sapori . Analcolico. Alto contenuto in antiossidanti e polifenoli. Senza coloranti.

CONSIGLI D'USO: Ottimo su carni e insalate e nelle salse.

INGREDIENTI: Vino Primitivo I.G.P. Salento, aceto di vino rosso, mosto d'uva cotto. Può contenere i solfiti naturalmente presenti nel vino.

LUOGO DI PRODUZIONE: prodotto e imbottigliato dall'azienda in Melissano, Salento , Puglia-Italia.

CONSERVAZIONE: conservare ed usare a temperatura ambiente.

SCADENZA : 5 anni a temperatura ambiente.

CONFEZIONE : bottiglie vetro "Fiorentina" da ML. 250.

INVECCHIAMENTO: Prodotto con vino primitivo IGP Salento invecchiato 2 anni. Ulteriore invecchiamento di mesi 6 prima di imbottigliarlo.

CONTROLLI SANITARI E DI PRODUZIONE : Sistema HACCP reg. CEE 852/04. Analisi di controllo a cura del DI.STE.BA. dell'Università del Salento.

	BOTTLE				CARTON					PALLET EPAL/EUR									
	BOTTLE DIM. (WxLxH o ø x H) (mm)	BOTTLE WEIGHT		BOTTLES x CARTONS	CARTON WEIGHT		DIMENSIONS (WxLxH) (mm)			VOLUME (m³)	PCS PER LAYERS		WEIGHT PLT(Kg.)		DIMENSIONS (WxLxH) (cm)				
		NET (g)	GROSS (g)		NET (g)	GROSS (Kg)	W	x	L		x	H	PCS	LAYERS	TOT. PCS#	NET (g)	GROSS (Kg)	EMPTY	FULL
GLASS BOTTLE FIORENTINA 250 ML	54 x 240	312	625	6	220	3.97	120	x	175	x	250	0.0053	28	7	196	15	794	80x120x115	80x120x186