

terra la vita

VINAGRE BALSÀMIC DE VI

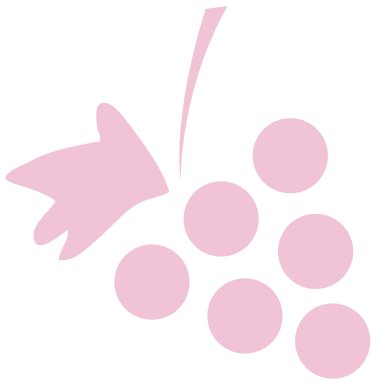
vinagre balsàmic

Vinagre balsàmic de vi Cabernet Sauvignon.

Afruitat, ple de matisos, sensació dolça
i d'acidesa molt equilibrada.

formats

ampolla 250 ml | garrafa 2L



www.terralavita.es



FITXA TÈCNICA

PRODUCTE i ORÍGEN: Vinagre de vi produït a Catalunya.

MARCA COMERCIAL: TERRA LA VITA

VARIETAT: Balsàmic de Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTIQUES:

Aspecte: Transparent, degut al seu origen natural pot produïr sediments.

Color: vermell rubí.

Sabor: afruïtat, ple de matisos, sensació dolça i d'acidesa molt equilibrada.

Olor: afruïtada.

Acidesa: suau 6°.

INGREDIENTS: Vinagre de vi Cabernet Sauvignon, most concentrat de raïm, antioxidant: **bisulfit potàssic**.

ALLÈRGENS: Només hi ha presència d'anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com SO₂. **Conté sulfits.**

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES:

Paràmetre	Límit
Acidesa total	> 60 g/L
Alcohol resisual	< 1,5 % (v/v)
Extracte sec	> 1,20 g/L° acético
Sucre total (g/L)	>150
Metanol	<0,5 g/L
Acetoína	> 30 mg/L
Anhídrid sulfurós i sulfits	<170 mg / L

Conservar en un lloc fresc, sec i protegir de la llum solar.
Producte natural, pot produir sediments que no alteren ni el sabor ni la qualitat.

REGISTRE SANITARI: 24.00384/L

NÚM. DE RSIPAC: 24.04010/CAT

CONSUMIR PREFERENTMENT: No es requereix data de durada mínima.

Informació nutricional per 100ml	
Valor energètic	477 kJ 115 kcal
Greixos dels quals saturats	0 g 0 g
Hidrats de carboni dels quals sucres	28,4 g 28,4 g
proteïnes	0 g
sal	0 g

FABRICAT I ENVASAT:

R.S.N° 24.00384 / L - Origen UE

COMERCIALIZAT I DISTRIBUÏT:

Albert Finestres Quintana

C/ Sant Ramon, 41

Cabrianes 08650

DNI: 39.347.404-Q

Telf: 609384484

