



Balsamico del Cavazzone "Classico"



- CATEGORIA:** Condimento Alimentare
- INGREDIENTI:** Mosto cotto di uve bianche e aceto di vino.
- PRODUZIONE:** Mosto di uve bianche del territorio cotto, fermentato, acetificato con innesto di aceto di vino e affinato in barili di rovere e castagno. Prodotto assolutamente naturale privo di caramello, additivi, conservanti, coloranti o sostanze aromatiche artificiali. E' il prodotto più giovane dell'azienda. La produzione e l'invecchiamento avvengono nell'acetaia della Corte del Cavazzone, un'antica e storica Tenuta Agricola a 15 km dalla città di Reggio Emilia a 450 m s.l.m. nella zona delle Terre Matildiche.
- ALLERGENI:** Non contiene glutine, può contenere solfiti non aggiunti.
- CARATTERISTICHE:** Liquido bruno scuro brillante, dal profumo intenso e stuzzicante, con sapore tendente all'agro.
- SCADENZA:** Il prodotto non ha scadenza. Ne indichiamo convenzionalmente 10 anni secondo le indicazioni di legge.
- CONSERVAZIONE:** A temperatura ambiente. La bottiglia deve sempre essere chiusa dopo l'uso.
- CONFEZIONE:** in bottiglia di vetro da **250 ml** e da **500 ml** fornita di etichetta con informazioni in italiano, inglese e tedesco e tappo di resina con dosatore.
Peso delle confezioni rispettivamente **580 gr** e **1008 gr**.
- USO:** Adatto per pinzimoni, insalate, per cucinare selvaggina, animali da cortile, arrosti, scaloppine ...



Società Agricola e Agrituristica Cavazzone - Via Cavazzone, 4 - 42030 Viano - Reggio Emilia (It)

Tel. +39 0522 858100 - Fax +39 0522 858621

P. IVA 01348210350

info@cavazzone.it - www.cavazzone.it