

CAVAZZONE



Balsamico del Cavazzone "Selezione"



- 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. La produzione e l'invecchiamento avvengono nell'acetaia della Corte del Cavazzone, un'antica e storica Tenuta Agricola sulle colline a 15 km dalla città di Reggio Emilia.
- ALLERGENI:** Non contiene glutine, può contenere solfiti non aggiunti.
- CARATTERISTICHE:** Liquido bruno scuro brillante, dal gusto corposo agrodolce e giusto equilibrio tra densità e acidità.
- SCADENZA:** Il prodotto non ha scadenza. Ne indichiamo 10 anni convenzionalmente secondo le indicazioni di legge.
- CONSERVAZIONE:** A temperatura ambiente. La bottiglia deve sempre essere chiusa dopo l'uso.
- CONFEZIONE:**
- in bottiglia di vetro quadrata da **50 ml** fornita di etichetta con informazioni in italiano, inglese e tedesco, chiusa con tappo di resina ed in astuccio di cartone stampato color bruno scuro e avorio. Peso confezione **146 gr.**
 - in bottiglia di vetro quadrata da **100 ml** o da **250 ml** fornita di etichetta con informazioni in italiano, inglese e tedesco, chiusa con tappo di resina con dosatore ed in astuccio di cartone stampato di color bruno scuro e avorio. Peso confezione **295 gr** o da **630 gr.**
- USO:** Adatto per risotti alle verdure o al pesce, sulle omelette, sui carpacci, sui crostacei, sulle verdure grigliate o fritte, nella maionese e nelle salse in genere.



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