

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. L'invecchiamento avviene nell' Acetaia della Corte del Cavazzone, un'antica e storica Tenuta Agricola a 450m slm, nella zona delle Terre Matildiche, 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 prescrizioni di legge.
CONSERVAZIONE:	A temperatura ambiente. La bottiglia deve sempre essere richiusa dopo l'uso. Nel caso in cui il prodotto dovesse cristallizzarsi, per scioglierlo è sufficiente mettere per alcuni minuti la bottiglia a bagnomaria.
CONFEZIONE:	In bottiglia di vetro quadrata da 50 ml , 100 ml o 250 ml fornita di etichetta con informazioni in italiano, inglese e tedesco. La confezione da 50 ml chiusa con tappo di resina, quella da 100 ml e 250 ml chiuse con tappo di resina e dosatore, con ceralacca rossa ed in astuccio di cartone stampato di color bruno scuro e avorio. Peso confezione rispettivamente di 146 gr , 295 gr e 630 gr .
USO:	Adatto per risotti alle verdure o al pesce, sulle omelette, sui carpacci, sui crostacei, sulle verdure grigliate o fritte, 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

CAVAZZONE



Cavazzone Balsamic Vinegar "Selezione"



- CATEGORY:** Balsamic dressing/condiment
- INGREDIENTS:** Cooked white grapes must and wine vinegar.
- PRODUCTION:** Must from white grapes of our land, cooked, fermented, acetified with wine vinegar and matured in durmast and chestnut wooden barrels. Natural product free from caramel, preservatives colors or any other artificial ingredients. Aging takes place in the Vinegar loft of the Corte del Cavazzone, an ancient and historic agricultural estate at 450 m above sea level, in the Terre Matildiche area, 15 km from the city of Reggio Emilia.
- ALLERGENS:** Gluten Free. It may contain no added sulphites.
- CHARACTERISTICS:** Glossy dark brown liquid with a full-bodied sweet and sour flavor and the ideal balance between acidity and density.
- EXPIRY:** This product does not expire; we indicate conventionally 10 years according to the prescription of law.
- CONSERVATION:** At room temperature. The bottle always has to be closed after use. In the event that the product should crystallize, to dissolve it is sufficient to put the bottle in a water bath for a few minutes.
- CONTAINER:** In a square glass bottle of **50 ml, 100 ml or 250 ml** supplied with a label with information in Italian, English and German. The 50 ml pack closed with a resin cap, the 100 ml and 250 ml pack closed with resin cap and dispenser, with red sealing wax and in a dark brown and ivory printed cardboard box. Package weight of **146 gr, 295 gr and 630 gr** respectively.
- USE:** Suitable for risotto with vegetables or fish, on omelettes, on carpaccio, on crustaceans, on grilled or fried vegetables, to be added in sauces in general.



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