



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'Acetaia dell'antica e storica Tenuta Agricola del Cavazzone, situata 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 profumo intenso e stuzzicante, con sapore tendente all'agro.
SCADENZA:	Il prodotto non ha scadenza. Ne indichiamo convenzionalmente 10 anni secondo le prescrizioni di legge.
CONSERVAZIONE:	A temperatura ambiente. La bottiglia deve sempre essere richiusa dopo l'uso. Se il prodotto dovesse cristallizzarsi, per scioglierlo è sufficiente mettere per pochi minuti la bottiglia a bagnomaria.
CONFEZIONE:	In bottiglia di vetro da 200 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 1285 gr .
USO:	Adatto per pinzimoni, insalate, per cucinare selvaggina, animali da cortile, arrostiti, scaloppine, nella maionese, per le cipolline in agrodolce.



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