



## ***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 <b>50 ml, 100 ml o 250 ml</b> 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 <b>146 gr, 295 gr e 630 gr</b> .
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](mailto:info@cavazzone.it) - [www.cavazzone.it](http://www.cavazzone.it)