

A L'OLIVIER

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

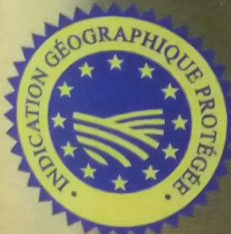
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
ACETO BALSAMICO DI MODENA

Indication Géographique Protégée
Protected Geographical Indication

CE VINAIGRE BALSAMIQUE EST OBTENU
À PARTIR DE MOÛTS DE RAISIN CUITS
AUXQUELS ON AJOUTE DU VINAIGRE
DE VIN VIEUX. LA TRANSFORMATION
S'EFFECTUE ENSUITE PAR ACÉTIFICATION
LENTE DANS DES FÛTS DE BOIS NOBLE
(CHÊNE ROUVRE, MÛRIER, CHÂTAIGNIER,
GENÉVRIER), AU COURS D'UNE PÉRIODE
MINIMALE DE DEUX ANS. SANS CARAMEL.

IDÉAL EN VINAIGRETTE POUR ASSAISONNER
LES SALADES VERTES ET LES CRUDITÉS.
ACCOMPAGNE À MERVEILLE UN MAGRET
DE CANARD AU MIEL OU UNE POÊLÉE
DE FIGUES.

Ingrédients : Vinaigre de vin,
moûts de raisin cuits. **Contient
des sulfites.**



À conserver à
l'abri de la lumière
et à température
ambiante. Bien
reboucher après
utilisation.

Valeurs nutritionnelles moyennes
pour 100ml - Valeurs énergétiques
518Kj/121Kcal ; lipides : 0g ; acides
gras saturés : 0g ; glucides : 25g ;
sucres : 25g ; protéines : 0g ; sel : 0g.

Certifié par un organisme de contrôle
autorisé par le Ministero delle Politiche
Agricole Alimentari e Forestali.

Lot/Batch n° :

4230516K

EMBOUTEILLÉ PAR : A L'OLIVIER SA
610, 4^{ÈME} AVENUE - BP 538 - FRANCE
06516 CARROS CEDEX 01
www.alolivier.com

