

REFERENCIA

SF006

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Vinagre blanco Ducale Sopraffino

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Condimento superior elaborado con vinagre de vino Cabernet Sauvignon y mosto concentrado. Envejecido durante al menos 10 años, elaborado artesanalmente y envejecido naturalmente en barricas de roble sin filtrar.

PRESENTACIÓN

Bote de vidrio de 375ml.

INGREDIENTES

Aderezo a base de mosto fresco de Cabernet Sauvignon

ALÉRGENOS

No se contempla
Producto 100% natural sin aditivos ni alimentos.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Color: Rojo intenso con tendencia al rojo rubí.
Aroma: extremadamente persistente y fuerte, con notas frutales propias del vino del que procede, acompañadas de un gran frescor ácido y una ligera nota especiada.
Sabor: Extremadamente persistente y fuerte, con notas frutales del vino que procede acompañadas de una gran frescura ácida y una ligera nota especiada
Acidez: unos 9 grados acéticos.
Densidad: fluido
Propuesta empleo: Es ideal para ensaladas y verduras en general, además de aromatizar los platos en los que se utiliza tradicionalmente.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN

24 meses desde fecha de fabricación.

CODIGO DE BARRAS

XXXXXX