

DÉSIGNATION LEGALE DE VENTE / *DESIGNATION*

VINAIGRE BALSAMIQUE de Modène 6% acidité Biologique

ACETO BALSAMICO DI MODENA 6% acidité Biologico

Indication géographique protégée

(selon le Règlement (CE) n°583/2009 du 3 juillet 2009) /

Organic BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 6% acidity

Protected Geographical Indication

(According to regulation (EC) No 583/2009 of 3 July 2009)

INGREDIENTS / *INGREDIENTS*

Vinaigre de vin*, moût de raisin*.

*Produit issu de l'agriculture biologique

Traces éventuelles de **sulfites**.

AGRICULTURE UE

Vinaigre produit dans la région de Modène en Italie.

L'embouteillage du vinaigre balsamique de Modène est soumis à autorisation. Chaque embouteilleur doit se faire au préalable enregistrer auprès de l'organisme de contrôle désigné : CSQA (csqa@csqa.it).

Wine vinegar, Grape must*.*

**Made from organically products*

May contain traces of sulphites.

EU AGRICULTURE

Vinegar produced in the region of Modena in Italy.

The bottling of the balsamic vinegar is subjected to authorization.

Every bottlers has to make beforehand recorded with the organism of control: CSQA (csqa@csqa.it)

SUGGESTIONS D'UTILISATION / *SUGGESTIONS OF USE*

Ce produit est recommandé pour les assaisonnements (salades de fruits, fraises...), la réalisation des vinaigrettes...

this product is recommended for seasoning (fruit salad, strawberries etc.) and the preparation of vinaigrettes

CARACTERISTIQUES / *CHARACTERISTICS*

Bactériologiques (UFC/g) / *Bacteriological (CFU)*

Ce produit n'est pas sujet aux développements bactériologiques.

This product is not subject to bacterial growth.

Réf:
09554109331

FICHE TECHNIQUE / *SPECIFICATION SHEET*
SDMR F-38420 DOMENE

Indice : 01

Physico-chimiques / *Physico-chemical* :

<i>Extrait sec total / Total dry extract</i>	285-345 g/l
<i>Extrait sec réduit / Reduced dry extract</i>	40-50g/l
<i>Degré acétique / Total acidity</i>	> 6.0 g/100mL
<i>SO₂</i>	< 15 ppm

Organoleptiques / *Organoleptic* :

<i>Aspect / Appearance</i> :	liquide homogène, sirupeux / <i>homogeneous liquid, syrupy</i>
<i>Couleur / Color</i> :	marron foncé / <i>dark brown</i>
<i>Odeur / Odour</i> :	légèrement piquant, complexe et fruité / <i>gently pungent, complex and fruity</i>
<i>Goût / Taste</i> :	fruité, moût de raisin, aigre doux, équilibré / <i>Fruity, grape must, sweet and sour, balanced</i>

Valeurs nutritionnelles moyennes / *Average nutritional values (g / 100g)*

<i>Valeur énergétique / Energy</i> :	557 kJ / 130 kcal
<i>Matières grasses / Fat</i> :	0
<i>dont AG saturés / including saturated fatty acids</i> :	0
<i>Glucides / Carbohydrates</i> :	33.4
<i>dont sucres / including sugars</i> :	29
<i>Fibres alimentaires / Fibers</i> :	0.8
<i>Protéines / Proteins</i> :	0.8
<i>Sel / Salt</i> :	0.1

DLUO / *BEST BEFORE* :

Produit exempt de DLUO.
A stocker de préférence à l'abri de la lumière et de la chaleur

BD-free product.
Store preferably away from light and heat.

CONDITIONNEMENT / *PACKAGING*

Bouteilles en plastique 10L. Autres : nous consulter. / *10 L Plastic jug., others: Please contact us.*

CERTIFIE par FR-BIO-01 (ECOCERT)
CERTIFIED BY FR-BIO-01 (ECOCERT)

LOGO AB / LOGO COMMUNAUTAIRE
AB LOGO / COMMUNITY LOGO