



SCHEDA TECNICA
Aceto di Vino Bianco

ACETO DI VINO BIANCO

DESCRIZIONE

L'aceto di vino bianco BASSO è ottenuto dalla fermentazione della frazione alcolica contenuta nel vino bianco o rosato ad opera dei batteri acetici. Si ottiene così un prodotto contenente il 6% minimo di acido acetico che gli conferisce il caratteristico aroma pungente oltre alle ben note proprietà conservanti.

È ritenuto da molti l'unico condimento naturale da usare in alternativa al limone. Poco calorico, ma dal gusto fresco e leggero, è ideale per condire verdure grigliate ed insalate, è molto usato anche per la preparazione di salse d'accompagnamento e per conservare preparazioni a base di pesce o di verdure proprio grazie alle proprietà antisettiche dell'acido acetico.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Aceto di vino Bianco

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro da 1L

Tanica in PET da 5L

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Vino bianco o rosato, acqua, antiossidante

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

Fermentazione acetica di vino bianco o rosato, successiva diluizione con acqua ed addizione di antiossidante E220 (anidride solforosa).

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'aceto di vino bianco si presenta come un liquido limpido e brillante, dal colore giallo paglierino, dal caratteristico odore pungente e dal gusto gradevolmente acidulo ma delicato.

VALORI NUTRIZIONALI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 ml
Energia	89 kJ/21kcal
Grassi di cui	0 g
• <i>acidi grassi saturi</i>	0 g
Carboidrati di cui	0,4 g
• <i>zuccheri</i>	0,4 g
Fibra	0 g
Proteine	0,01 g
Sale	0,02 g

CONSIGLI D'USO

Particolarmente adatto a condire insalate e verdure grigliate, alla preparazione di vinaigrette aromatizzate con spezie e per accompagnare pietanze a base di verdure e pesce crudo.

Sfruttando le sue ben note proprietà conservanti, il gusto delicato ed il colore leggermente ambrato, l'aceto di vino bianco BASSO, ben si presta alla preparazione di conserve a base di verdure e di pesce sottoaceto.