



SCHEDA TECNICA
Aceto di Vino Rosso

ACETO DI VINO ROSSO

DESCRIZIONE

L'aceto di vino rosso BASSO è il prodotto ottenuto dalla fermentazione della componente alcolica presente nel vino rosso grazie all'attività dei batteri acetici. Si ottiene così un prodotto contenente il 6% minimo di acido acetico che gli conferisce il caratteristico aroma pungente e le ben note proprietà conservanti.

Poco calorico, è utilizzato principalmente come condimento naturale per insalate e per la preparazione di vinaigrette. Il suo aroma pungente ed il suo gusto intenso lo rendono ideale nella preparazione di pietanze agro-dolci e per le marinature di carni e pesci da cuocere al forno o alla griglia.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Aceto di vino Rosso

TIPOLOGIA CONFEZIONE

Bottiglia in vetro da 1L

Tanica in PET da 5L

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA

Vino rosso, acqua, antiossidante

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE

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

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

L'aceto di vino rosso BASSO si presenta come un liquido limpido e brillante, dal colore rosso rubino, dal caratteristico odore pungente e dal gusto gradevolmente acidulo ed intenso.

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

Da usare al posto del limone per condire insalate e per preparare vinaigrette d'accompagnamento. Il suo aroma pungente ed il suo gusto intenso lo rendono però ideale nella preparazione di pietanze agrodolci e per le marinature di carni e pesci da cuocere al forno o alla griglia.