



Azienda Agricola Manicardi s.r.l. Via Massaroni, 1
41014 Castelvetro (Modena) Tel. 059/799.000
Fax 059/790.752 manicardi@vinegar.it - www.manicardi.it
R.i.v.a. 01009770361 - Trib di Modena N.13989
Capitale Sociale Euro 315.040,00 I.V.



Cod.14 AB 3 ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P
Code 14 AB 3 BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

DESCRIZIONE PRODOTTO: ACETO BALSAMICO DI MODENA
ITEM DESCRIPTION: BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

DURATA PRODOTTO:
SHELF LIFE

Reale : ILLIMITATA
Real: UNLIMITED

Legale : ILLIMITATA
Legal: UNLIMITED

INGREDIENTI: ACETO DI VINO
MOSTO D'UVA COTTO - CARAMELLO E 150 D
INGREDIENTS: WINE VINEGAR - COOKED GRAPE MUST
CARAMEL E 150 D

PARAMETRI CHIMICI MEDI
AVERAGE CHEMICAL PARAMETERS

Parametri Parameters	Unita di misura Measure Unit	Metodo Method	Risultati Results	Tolleranza Tolerance
Density at 20° C	V/v	Official	1,09688	
Alcohol in volume	% vol/vol	Official	0,26	
Reducing sugar	Gr/l	Official	188,1	
Total acidity	Gr/100 ml	Official	6,29	
Total Dry extract	Gr/ltr	Official	230,30	
Dry extract without sugar	Gr/ltr	Official	43,20	
Total sulph.anhydride	Mg/ltr.	Official	< 10	
Ashes	Gr/ltr	Official	3,26	

Tabella nutrizionale – nutrition facts

Porzione Serving size	15 ml
calories	Kcal 15
Total fats	0 g
Total Carbohydrate	2,88
sugars	2,88 g
proteins	0,16 g
Sale- sodium	2.10 mg

Analisi organolettica:

- Aspetto (appearance) : Limpido
Limpid
- Consistenza (consistency) : Liquido
Liquid
- Colore (color) : Bruno
: Dark Brown
- Odore (smell) : penetrante ,caratteristico con sentore di
essenze legnose
: intense,characteristic ,with wood essences
- Sapore (taste) : Dolce e acido ,in equilibrio, con sentore di
essenze legnose
Sweet and sour,well balanced,with wood
essences