



# Aceto Balsamico di Modena IGP “Etichetta Rossa” - sapore: scorrevole

“Red Label” PGI Balsamic Vinegar of Modena - taste: Flowing

**A**ceto Balsamico di Modena IGP, mosto d'uva cotto  
e aceto di vino.

#### Formato

Bottiglia ml 250 / ml 500

#### Ingredienti

- Mosto di uve Trebbiano
- Aceto di vino
- Contiene solfiti non aggiunti

#### VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)

#### Energia

208 Kcal / 884 kJ

#### Grassi totali: 0 g

- Grassi saturi: 0 g
- Grassi insaturi: 0 g

#### Carboidrati totali: 48 g

- Fibre: 0 g
- Zuccheri: 48 g
- Proteine: 1 g

Presenze non significanti di colesterolo, fibre, vitamina A, vitamina C, calcio e ferro

#### Art.

- XABM250
- XABM500

#### Categoria

Aceto Balsamico di Balsamico di Modena IGP

**P**GI Balsamic Vinegar of Modena, cooked grape must  
and wine vinegar.

#### Format

Bottle ml 250 / ml 500

#### Ingredients

- Trebbiano grape must
- Wine vinegar
- It contains no added sulfites

#### NUTRITIONAL VALUES (per 100 ml)

#### Energy

208 kcal / 884 kJ

#### Total Fat: 0 g

- Saturated fat: 0 g
- Unsaturated fat: 0 g

#### Total Carbohydrate: 48 g

- Fibre: 0 g
- Sugar: 48 g
- Protein: 1 g

No significant presence of cholesterol, fibre, vitamin A, vitamin C, calcium and iron

#### Art.

- XABM250
- XABM500

#### Category

PGI Balsamic Vinegar of Modena

