



# Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio

*“Extra-old” Traditional PDO Balsamic Vinegar of Modena*

**A**ceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio  
(minimo 25 anni).

## Formato

Bottiglia ampolla Giugiaro da ml 100 e confezione cartotecnica

## Ingredienti

- Mosto d'uva cotto: 100%
- Contiene solfiti non aggiunti

### VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)

#### Energia

312 Kcal / 1.325 kJ

#### Grassi totali: 0 g

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

#### Carboidrati totali: 72 g

- Fibre: 0 g
- Zuccheri: 72 g
- Proteine: 0,96 g

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

#### Art.

XABTM25

#### Categoria

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

**E**xtra-old Traditional PDO Balsamic Vinegar of Modena  
(aged minimum 25 years).

## Format

100ml Giugiaro cruet bottle and special cardboard packaging

## Ingredients

- Cooked grape: 100%
- It contains no added sulfites

### NUTRITIONAL VALUES (per 100 ml)

#### Energy

312 kcal / 1325 kJ

#### Total Fat: 0 g

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

#### Total Carbohydrate: 72 g

- Fibre: 0 g
- Sugar: 72 g
- Protein: 0.96 g

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

#### Art.

XABTM25

#### Category

Traditional PDO Balsamic Vinegar of Modena



Acetaia  
Paltrinieri

1845