

PRODOTTO Duetto - Agrodolce Bianco e Aceto Balsamico di Modena IGP

DESCRIZIONE Cofanetto che racchiude il Condimento Agrodolce Bianco Giusti e l'Aceto Balsamico di

Modena IGP 3 Medaglie d'oro.

CERTIFICAZIONI L'Aceto Balsamico di Modena IGP è Certificato da Organismo di Controllo autorizzato

dal MIPAAF.

PRODUCT OF ITALY.

CAPACITÀ 2 x 250 ML

INGREDIENTI Mosto cotto d'uva, aceto di vino. Contiene **solfiti**. Acidità 6%.

ACETO BALSAMICO DI *Gli ingredienti in grassetto rappresentano gli allergeni. **MODENA IGP**

INGREDIENTI Mosto concentrato di uva, aceto di vino bianco. Contiene solfiti. **CONDIMENTO** *Gli ingredienti in grassetto rappresentano gli allergeni. AGRODOLCE BIANCO

TERMINE MINIMO L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un prodotto non deperibile.

DI CONSERVAZIONE Il Condimento Agrodolce Bianco è da consumarsi preferibilmente entro 6 anni.

MODALITÀ DI Il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole e **CONSERVAZIONE** da forti escursioni termiche.

DICHIARAZIONE Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento **ESENZIONE GLUTINE** (CE) N. 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. La materia prima è per natura priva delle

prolammine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi

ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo.

DICHIARAZIONE Il prodotto è idoneo al consumo vegetariano. **CONSUMO VEGETARIANO**

DICHIARAZIONE Il prodotto è idoneo al consumo vegano. **CONSUMO VEGANO**

DICHIARAZIONE DI Scatola (PAP 21): carta. Bottiglie (GL 70): vetro. Capsula (PVC 3): plastica. RICICLABILITÀ

Tappi: indifferenziata. Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune.