

VINAGRE BALSÁMICO

INFORMACIÓN

Vinagre balsámico elaborado siguiendo el método tradicional de oxidación de vino y mosto concentrado. Desde una selección de las uvas más maduras y de mejor calidad, elegidas por su riqueza en azúcares y su alto contenido en esteres aromáticos. El vinagre reposa durante años en barricas de roble americano y francés en bodega en las condiciones óptimas.

Nuestro excelente vinagre obtiene un perfecto equilibrio entre la acidez propia de los vinagres y el dulzor y aromas de un vinagre balsámico, gracias a su larga conservación en barrica.

USO CULINARIO

Es ideal para consumir en ensaladas, preparados de carne y pescado y especialmente para la elaboración de salsas.

ficha LOGÍSTICA

REFERENCIA	Aceite Balsámico Olimpo 250 ml
Uds / Caja	6
Cajas Palet	285
Alturas	5
Medidas Caja	15 x 10,5 x 25 cm
Peso Caja	3,35 Kg
Medidas Palet	1,2 x 0,8 x 1,44 m
Peso Palet	203,24 Kg



Acidez 6°
25Cl e

PRODUCT OF SPAIN

OLIMPO®

VINAGRE BALSÁMICO