

V I N A G R E  
B A L S Á M I C O  
B A L S Á M I C  
V I N E G A R

INFORMATION SHEET

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.

Balsamic vinegar elaborated according to the traditional method of wine and concentrated must oxidation. This method involves the selection of the ripest and best quality grapes, chosen due to the following qualities: rich in sugar and aromatic esters. The vinegar is aged for years in American and French oak barrels in our wine cellar with the optimal conditions.

Due to the long storage in barrels, our excellent vinegar is characterized by its perfect balance of acidity and sweetness and aromas of balsamic vinegar.

USOCULINARIO  
USAGE IN COOKING

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

Ideal for salads, meat and fish dishes, and especially for the preparation of different sauces.

ficha LOGÍSTICA  
LOGISTICS SHEET

REFERENCIA Aceite Balsámico Olimpo 250 ml

REFERENCE Balsamic Olimpo Oil 250ml

Uds / Caja 6

Units/Box

Cajas Palet/ 285

Boxes Pallet

Alturas / Layers 5

Medidas Caja/ 15 x 10,5 x 25 cm

Box measures

Peso Caja/ 3,35 Kg

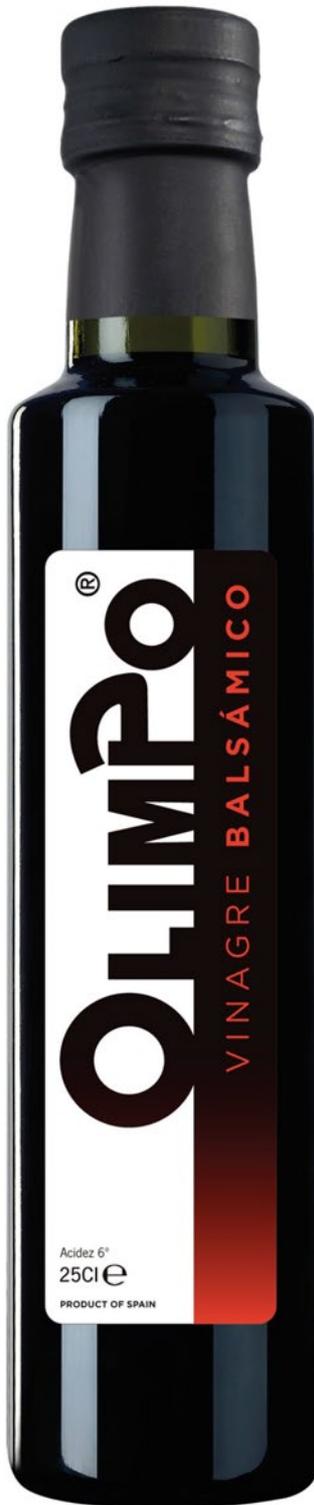
Box weight

Medidas Palet/ 1,2 x 0,8 x 1,44 m

Pallet Measures

Peso Palet/ 203,24 Kg

Pallet Weight



Acidez 6°  
25Cl e

PRODUCT OF SPAIN

OLIMPO®  
VINAGRE BALSÁMICO