

VECCHIA ÆMILIA

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Balsamic Vinegar of Modena

L'affinamento di questo prodotto avviene in botti di legno pregiato: Grazie alle sue particolari caratteristiche dona ai cibi gusti ricchi e piacevoli.

Natürlich abgelagert in Edenholz Fässern. Durch seine besonderen Eigenschaften verleiht er Salaten, Fleischgerichten und auch Desserts einen einmaligen Geschmack.

This product has been matured in barrels of precious wood. Its particular characteristics give a rich and fine taste to all dishes.

Este producto ha sido madurado en barriles de madera preciosa. Sus características particulares confieren a todos los platos un rico y fino sabor.

Prodotto e imbottigliato per / Produced and bottled for:
MEDICI ERMETE & FIGLI via Isacco Newton, 13/a
42124 Gaida di Reggio Emilia nello stabilimento di via
Montanara 22/24, 41051 Castelnovo R. (MO) - Lic. API 12MO

Ingredienti: aceto di vino, mosto d'uva
concentrato, colorante:

caramello (E150d). *Contiene solfiti.*

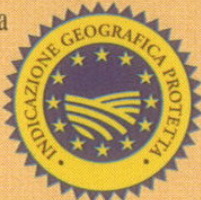
Zutaten: Weinessig, Traubenmost-
konzentrat, Farbstoff:

Zuckerkulör E150d. *Enthält Sulfite.*

Ingredients: wine vinegar, concentrated grape must,
colour: caramel E150d. *Contains sulphites.*

Ingredientes: vinagre de vino, mosto de uva concentrado,
corante: caramelo (E150d). *Contiene sulfitos.*

Certificato da Organismo di Controllo autorizzato
dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



Conservare in luogo fresco e asciutto. /
Store in a cool dry place.



Acidità / Säure
Acidity / Acidez: 6%

500 ml e