



ELARIS



CASTA

Lambrusco, Sangiovese,
Trebiano, Albana, Ancellotta,
Fortana e Montuni



VISÃO

Líquido límpido castanho
forte



OLFATO

Delicado, ligeiramente
acético com notas de
madeira



PALADAR

Agridoce e equilibrado



VINAGRE BALSÂMICO ELARIS PREMIUM 250 ml

Ideal para confeccionar as suas refeições frescas.

O vinagre é produzido a partir do sumo de uvas prensadas, que pode ser fermentado, cozido e concentrado, e ao qual se adiciona vinagre de vinho com uma medida mínima de 10% e uma parte proporcional com pelo menos dez anos de envelhecimento. O teor alcoólico é convertido em ácido acético pelo processo da oxigenação do vinho.

Seguimos este processo e rigorosa qualidade para proporcionar um sabor equilibrado e agridoce, com um elevado teor de minerais que o qualificam como um suplemento dietético ideal.

O nosso produto não contém nem deriva de Organismos Geneticamente Modificados e os seus ingredientes não sofreram com tratamento ionizante.

Contém sulfitos.

Conservação:

Para melhor preservação das características deste vinagre, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.

Embalagem:

Boca: BG 21 MARCA
MARCA e Modelo: VITRERIA - Biolio DOP
Tampa: NRP ALUTOP DOP
Rótulo : Serigrafado

Formato disponível: **250 ML**

QUÍMICA

Acidez: $\geq 6\%$
Álcool residual: $\geq 1,5\%$
Sulfitos: 100 mg/L

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL / 100ML

Energia - 360/84 | Lípidos - 0
Hidratos de carbono - (a)16 (b)15
Açúcares - 0 gr | Proteínas - 0,7 gr
Sal - 0,05 gr

garrafas 250 ml



Altura: 135 mm
Diâmetro: 68,3 mm

caixas 250 ml



Comprimento: 478 mm
Largura: 138 mm
Altura: 157 mm
Peso: 5,75 kg

15600656404232