

DÉSIGNATION LEGALE DE VENTE / *DESIGNATION*

**VINAIGRE BALSAMIQUE de Modène 6% acidité Biologique**

**ACETO BALSAMICO DI MODENA 6% acidité Biologico**

**Indication géographique protégée**

(selon le Règlement (CE) n°583/2009 du 3 juillet 2009) /

***Organic BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 6% acidity***

***Protected Geographical Indication***

***(According to regulation (EC) No 583/2009 of 3 July 2009)***

**INGREDIENTS / *INGREDIENTS***

Vinaigre de vin\*, moût de raisin\*.

\*Produit issu de l'agriculture biologique

Traces éventuelles de **sulfites**.

**AGRICULTURE UE**

Vinaigre produit dans la région de Modène en Italie.

L'embouteillage du vinaigre balsamique de Modène est soumis à autorisation. Chaque embouteilleur doit se faire au préalable enregistrer auprès de l'organisme de contrôle désigné : CSQA (csqa@csqa.it).

*Wine vinegar\*, Grape must\*.*

*\*Made from organically products*

*May contain traces of sulphites.*

**EU AGRICULTURE**

*Vinegar produced in the region of Modena in Italy.*

*The bottling of the balsamic vinegar is subjected to authorization.*

*Every bottlers has to make beforehand recorded with the organism of control: CSQA (csqa@csqa.it)*

**SUGGESTIONS D'UTILISATION / *SUGGESTIONS OF USE***

Ce produit est recommandé pour les assaisonnements (salades de fruits, fraises...), la réalisation des vinaigrettes...

*this product is recommended for seasoning (fruit salad, strawberries etc.) and the preparation of vinaigrettes*

**CARACTERISTIQUES / *CHARACTERISTICS***

**Bactériologiques (UFC/g) / *Bacteriological (CFU)***

Ce produit n'est pas sujet aux développements bactériologiques.

*This product is not subject to bacterial growth.*

Réf:  
09554109331

FICHE TECHNIQUE / *SPECIFICATION SHEET*  
SDMR F-38420 DOMENE

Indice : 01

**Physico-chimiques / *Physico-chemical* :**

<i>Extrait sec total / Total dry extract</i>	285-345 g/l
<i>Extrait sec réduit / Reduced dry extract</i>	40-50g/l
<i>Degré acétique / Total acidity</i>	> 6.0 g/100mL
<i>SO<sub>2</sub></i>	< 15 ppm

**Organoleptiques / *Organoleptic* :**

<i>Aspect / Appearance</i> :	liquide homogène, sirupeux / <i>homogeneous liquid, syrupy</i>
<i>Couleur / Color</i> :	marron foncé / <i>dark brown</i>
<i>Odeur / Odour</i> :	légèrement piquant, complexe et fruité / <i>gently pungent, complex and fruity</i>
<i>Goût / Taste</i> :	fruité, moût de raisin, aigre doux, équilibré / <i>Fruity, grape must, sweet and sour, balanced</i>

**Valeurs nutritionnelles moyennes / *Average nutritional values (g / 100g)***

<i>Valeur énergétique / Energy</i> :	557 kJ / 130 kcal
<i>Matières grasses / Fat</i> :	0
<i>dont AG saturés / including saturated fatty acids</i> :	0
<i>Glucides / Carbohydrates</i> :	33.4
<i>dont sucres / including sugars</i> :	29
<i>Fibres alimentaires / Fibers</i> :	0.8
<i>Protéines / Proteins</i> :	0.8
<i>Sel / Salt</i> :	0.1

**DLUO / *BEST BEFORE* :**

Produit exempt de DLUO.  
A stocker de préférence à l'abri de la lumière et de la chaleur

*BD-free product.*  
*Store preferably away from light and heat.*

**CONDITIONNEMENT / *PACKAGING***

Bouteilles en plastique 10L. Autres : nous consulter./ *10 L Plastic jug., others: Please contact us.*

**CERTIFIE par FR-BIO-01 (ECOCERT)**  
**CERTIFIED BY FR-BIO-01 (ECOCERT)**

**LOGO AB / LOGO COMMUNAUTAIRE**  
**AB LOGO / COMMUNITY LOGO**