



GRAN ROSSO

BALSAM TYROLENSIS



DE

Edler Weinessig der Sorte Lagrein vermählt sich im Gran Rosso mit reinstem Traubensaftkonzentrat zu einem Balsam der Extra-Klasse. Er beeindruckt mit feiner Konsistenz, komplexer Struktur und ausgewogenem Süß-Säure Spiel.

Empfohlen zum Verfeinern von:

Fleischsaucen, Marinaden, Zwiebelgemüse, gekochtes Gemüse, Mozzarella, würzigem Käse, rotem Fleisch

IT

Pregiato aceto di vino Lagrein si combina nel GRAN ROSSO con puro mosto cotto d'uva per creare un balsamo di finezza eccezionale. Colpisce per la sua consistenza, la struttura complessa e l'equilibrata interazione dolce-acida.

Particolarmente indicato per affinare: salse per piatti di carne, carni rosse, marinate, cipolle, verdure cotte, mozzarella, formaggi piccanti, dessert

EN

Fine Lagrein vinegar is combined in GRAN ROSSO with purest grape must concentrate to form a top-class balsam. It impresses for its fine consistency, complex structure and balanced sweet-acid aftertaste.

Recommended for the refinement of: meat sauces, red meat, marinades, onion vegetables, cooked vegetables, fillet, mozzarella, spicy cheese, desserts

- Content: 500ml
- Article code: ZZZ209

	<p align="center">SCHEMA TECNICA</p> <p>Modello 01/A Data di Emissione 20-05-2021 Data di Revisione 18/05/2021 Pag. 1 di 1</p>	<p align="center">WALCHER K.G. MATEF S.R.L. & C.</p> <p align="center">via PILLHOF, 99 39057 – APPIANO SSDV (BZ) P. IVA IT01180270215 mail: info@walcher.eu</p>
PRODOTTO:		CONDIMENTO ALIMENTARE A BASE DI ACETO DI VINO LAGREIN 5% Ac.

DESCRIZIONE:	CONDIMENTO ALIMENTARE A BASE DI ACETO DI VINO LAGREIN 5% Ac.		
CARATTERISTICHE:	aspetto	LIQUIDO/ COLORE MARRONE SCURO TYPICO	
	odore		
	Acidità Totale (g di Etanoico /100mL)	MIN 4.5 -MAX 5.5%	
	pH	MIN 2.95-MAX 3.25	
	Brix	MIN 45- MAX49°	
	Grado alcolico	<0,5%VOL	
	Densità 20°C	MIN1,200-MAX 1,300 KG/L	
COMPOSIZIONE:	MOSTO COTTO, ACETO DI VINO LAGREIN, ACQUA.		
CONFEZIONAMENTO:	bottiglia in vetro da 0,25L		
CONSERVAZIONE/SHELF-LIFE:	conservare in recipiente originale con chiusura integra, in luogo asciutto, pulito, ben ventilato al riparo dai raggi solari, lontano da fonti di calore e Temperatura < 22°C. Shelf-life: < 3 anni dalla data di produzione (LOTTO indicato nella confezione).		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: (*: Unità Formanti Colonia/mL)	CARICA MICROBICA TOTALE a 30°C	<100 U.F.C.*	
INFORMAZIONI TECNICHE:	consumabile tal-qual e abbinato in pietanze.		
ALLERGENI (Reg. ce 1169/2011):	<u>Presenza nel prodotto</u>	<u>Presenza nello stabilimento</u>	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/ml espressi come SO ₂	SI	SI	
OGM (2003/1829/CE e 2003/1830/CE):	Non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM.		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: (per 100mL di prodotto)	<i>Valore energetico</i>	871,8Kj/204,9Kcal	
	<i>Proteine</i>	0	
	<i>Carboidrati</i>	51,7g	
	<i>Di cui Zuccheri</i>	47,0g	
	<i>Grassi</i>	0	
	<i>Di cui Acidi Grassi saturi</i>	0	
	<i>Fibre</i>	0	
<i>Sale</i>	0,10g		
INFORMAZIONI LEGALI:	condimento alimentare conforme alla definizione di prodotto alimentare come da Reg. CE N.852/2004 e successivi aggiornamenti e recepimenti in materia.		

I dati riportati in questa scheda corrispondono a quanto noto al PRODUTTORE in base alla specifica esperienza e alle conoscenze acquisite. E' responsabilità dell'utente di farne uso prudente ed appropriato in base all'impiego del prodotto. Poiché i dati provengono da numerose fonti il PRODUTTORE non può garantirne l'assoluta esattezza e completezza, né si assume responsabilità per perdite, danni, o spese derivanti o associate in qualche modo all'errata manipolazione, immagazzinamento, uso o eliminazione del prodotto.	Timbro del Fornitore:
Firma Assicurazione Qualità:	Data: 07/06/2021