



Balsamico del Cavazzone "Classico"



CATEGORIA:	Condimento Alimentare
INGREDIENTI:	Mosto cotto di uve bianche e aceto di vino.
PRODUZIONE:	Mosto di uve bianche del territorio, cotto, fermentato, acetificato con innesto di aceto di vino e affinato in barili di rovere e castagno. Prodotto assolutamente naturale privo di caramello, additivi, conservanti, coloranti o sostanze aromatiche artificiali. E' il prodotto più giovane dell'Acetaia dell'antica e storica Tenuta Agricola del Cavazzone, situata a 450m slm, nella zona delle Terre Matildiche, a 15 km dalla città di Reggio Emilia.
ALLERGENI:	Non contiene glutine, può contenere solfiti non aggiunti.
CARATTERISTICHE:	Liquido bruno scuro brillante, dal profumo intenso e stuzzicante, con sapore tendente all'agro.
SCADENZA:	Il prodotto non ha scadenza. Ne indichiamo convenzionalmente 10 anni secondo le prescrizioni di legge.
CONSERVAZIONE:	A temperatura ambiente. La bottiglia deve sempre essere richiusa dopo l'uso. Se il prodotto dovesse cristallizzarsi, per scioglierlo è sufficiente mettere per pochi minuti la bottiglia a bagnomaria.
CONFEZIONE:	In bottiglia di vetro da 200 ml e da 500 ml fornita di etichetta con informazioni in italiano, inglese e tedesco e tappo di resina con dosatore. Peso delle confezioni rispettivamente 580 gr e 1285 gr .
USO:	Adatto per pinzimoni, insalate, per cucinare selvaggina, animali da cortile, arrostiti, scaloppine, nella maionese, per le cipolline in agrodolce.



Società Agricola e Agrituristica Cavazzone - Via Cavazzone, 4 - 42030 Viano - Reggio Emilia (IT)
Tel. +39 0522 858100 - Fax +39 0522 858621

P. IVA 01348210350

info@cavazzone.it - www.cavazzone.it



Cavazzone Balsamic Vinegar "Classico"



CATEGORY:	Balsamic dressing/condiment
INGREDIENTS:	Cooked white grapes must and wine vinegar.
PRODUCTION:	Must from white grapes of our land, cooked, fermented, acetified with wine vinegar and matured in durmast and chestnut wooden barrels. Natural product free from caramel, preservatives colors or any other artificial ingredients. It is the youngest product of the Vinegar loft of the ancient and historic Tenuta Agricola del Cavazzone, located at 450 m above sea level, in the Terre Matildiche area, 15 km from the city of Reggio Emilia.
ALLERGENS:	Gluten free. It may contain no added sulphites.
CHARACTERISTICS:	Glossy dark brown liquid with an intense scent and an appetizing flavor with a sweet sour touch.
EXPIRY:	The product has no expiry date. We indicate conventionally 10 years according to the prescriptions of law.
CONSERVATION:	At room temperature. The bottle always has to be closed after use. If the product should crystallize, to dissolve it is enough to put the bottle in a water bath for a few minutes.
CONTAINER:	In glass bottle of 200 ml and 500 ml supplied with label with information in Italian, English and German. Resin cap with dispenser. Weight of the packages respectively 580 gr and 1285 gr.
USE:	Suitable for dips, salads, for cooking game, poultry, roasts, escalopes, in mayonnaise, for sweet and sour onions.



Società Agricola e Agrituristica Cavazzone - Via Cavazzone, 4 - 42030 Viano - Reggio Emilia (IT)

Tel. +39 0522 858100 - Fax +39 0522 858621

P. IVA 01348210350

info@cavazzone.it - www.cavazzone.it