



GRANATAPFELBALSAMICO

“Selezione Buonsapore”

buonsapore

Granatapfelbalsamico 250 ml
Condimento al Melograno 250 ml

Der Granatapfel ist reich an Eisen, Kalzium, Kalium und Vitamin C und beinhaltet zusätzlich noch die beiden für den Körper und dessen Immunsystem außerordentlich wichtigen bioaktiven Substanzen – Polyphenole und Flavonoide.

ZUTATEN: Granatapfelkonzentrat, konzentrierter Traubenmost Weissweinessig.

ANBAUGEBIET: in der Provinz Reggio Emilia, durch Verwendung von ausschließlich aus Italien stammenden Granatapfelsaft.

HERSTELLUNGSVERFAHREN: Es wird nach der handwerklichen Kombination von konzentriertem Granatapfelsaft, konzentriertem Most aus weißen Trauben und Weißweinessig gewonnen. Die Gärung erfolgt durch die Einführung des Produkts in Eichenfässern für mindestens 12 Monate, damit das Endprodukt den Duft, den Geschmack und die Rundheit erhält, die es auszeichnen.

Farbe: dunkelrot

Geruch: intensiv, fein

Geschmack: ausgewogen strukturiert, mit angenehmen fruchtigen Nuancen.

LAGERUNG: Raumtemperatur. Es unterliegt einer natürlichen Bräunung. Auch nach dem Öffnen der Flasche unterliegt es keinerlei organoleptischen Veränderungen.

EINSATZ IN DER KÜCHE: Ideal zum Erstellen von diversen Fonds und für Salatsaucen aller Art und Gemüse

IL MELOGRANO È UN FRUTTO AUTUNNALE DALLE PROPRIETÀ DIURETICHE, ANTIOSSIDANTI E SOPRATTUTTO ANTI-TUMORALI.

INGREDIENTI: Succo concentrato di melograno, mosto concentrato* di uve bianche, aceto di vino* bianco

ZONA DI PRODUZIONE: nel territorio della provincia di Reggio Emilia mediante l'impiego di succo di melograno di provenienza rigorosamente italiana.

PROCESSO PRODUTTIVO: Viene ottenuto secondo l'artigianale combinazione tra il succo concentrato di melograno, il mosto concentrato di uve bianche e l'aceto di vino bianco. L'affinamento avviene attraverso l'immissione del prodotto in botti di rovere per almeno 12 mesi al fine di permettere al prodotto finale di acquisire il profumo, il sapore e la rotondità che lo contraddistinguono.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso scuro, **Olfatto:** intenso, ma delicato **Viscosità:** fluida

Gusto: equilibrato, strutturato, con piacevoli sfumature fruttate

Densità a 20 °C: non inferiore a 1,150 **Acidità:** minimo 3%

SCADENZA: 36 mesi dalla data d'imbottigliamento.

CONSERVAZIONE: temperatura ambiente. È soggetto a naturale imbrunimento. Non subisce alterazioni organoleptiche anche dopo l'apertura della bottiglia.

Allergeni: contiene solfiti, la presenza di anidride solforosa può derivare dalle materie prime. Ph: 3,20

CONSIGLI DI UTILIZZO IN CUCINA: Ideale per la creazione di fondi di cottura di carni e per tutti i tipi di insalate e pinzimoni.

BOTTIGLIA / BOTTLE “RENANA”

ean 13	dimensioni / dimensions (cm)	peso lordo / gross weight (kg)
8056040762455	7,8 x 7,8 x 27	0,8125

CARTONE / CARTON

pezzi / pieces	larghezza /width (cm)	lunghezza /length (cm)	altezza /height (cm)	peso weight (kg)
12	26,5	35	28,5	10,35

PALLET cm 80 x 120

crt per strato / crt per layer	strati / layers	crt per pallet / crt per pallet	altezza /height (cm)	peso weight (kg)
12	5	60	160	634

PALLET cm 100 x 120

crt per strato / crt per layer	strati / layers	crt per pallet / crt per pallet	altezza /height (cm)	peso weight (kg)
15	6	90	190	946