

Scheda tecnica aceto

Definizione prodotto	Aceto di mele ottenuto unicamente dalla fermentazione del succo di mele al quale vengono aggiunti lamponi. I lamponi vengono coltivati e raccolti nel territorio della Valposchiavo. Le mele provengono dalla Valposchiavo o dalla Valtellina coltivate sulle superfici "Angestammte Flächen".	
Destinazione del prodotto	Alimentazione umana.	
Presenza di allergeni	NO	
Composizione Prodotto	Ingredienti:	Quantità %
	Succo di mela	60
	Lamponi	40
	OGM	ASSENTI
	Conservanti/Coloranti	ASSENTI
Caratteristiche organolettiche	Colore	Rosato con possibile formazione di madre sul fondo
	Sapore e Aroma	Acetato di mela con note di lamponi
Trattamenti termici	Il prodotto non subisce alcun trattamento termico per mantenere attive le proprietà dei batteri acetici.	
Data scadenza	Il prodotto può essere conservato illimitatamente. Col passare del tempo si può verificare la formazione della madre dovuta ai naturali processi di fermentazione dei batteri acetici presenti.	

Scheda tecnica aceto

Definizione prodotto	Aceto di mele ottenuto unicamente dalla fermentazione del succo di mele. Le mele provengono dalla Valposchiavo o dalla Valtellina coltivate sulle superfici "Angestammte Flächen".	
Destinazione del prodotto	Alimentazione umana.	
Presenza di allergeni	NO	
Composizione Prodotto	Ingredienti:	Quantità %
	Succo di mela	100
	OGM	ASSENTI
	Conservanti/Coloranti	ASSENTI
Caratteristiche organolettiche	Colore	Dorato con possibile formazione di madre sul fondo
	Sapore e Aroma	Acetato di mela
Trattamenti termici	Il prodotto non subisce alcun trattamento termico per mantenere attive le proprietà dei batteri acetici.	
Data scadenza	Il prodotto può essere conservato illimitatamente. Col passare del tempo si può verificare la formazione della madre dovuta ai naturali processi di fermentazione dei batteri acetici presenti.	