

DONO DORATO®

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ED ECCELLENZE DEL GUSTO

Talento Naturale Pugliese.



CONDIMENTO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP **DONO DORATO** Bottiglia MORANDI NERA 250 ml

“DONO DORATO” un condimento con aceto balsamico di Modena IGP. La perfetta armonizzazione tra il Mosto Cotto e l'Aceto d'uva è indicato per il consumatore più esigente. Questo Aceto Balsamico di Modena IGP è molto denso, è ottenuto solo da uve Biologiche e Biodinamiche tipiche rosse come Lambrusco o Sangiovese. Il lungo affinamento in botti di legno di Rovere da 220 per permette il miglioramento dell'armonia complessiva. Un delizioso condimento che si accompagna con piatti di carne ma soprattutto con formaggi stagionati, frutta, gelato, salse, riso, zuppe, uova.

“DONO DORATO” a dressing with balsamic vinegar of Modena PGI. The perfect harmonization between Cooked Must and Grape's Vinegar is suitable for the most demanding consumer. This Balsamic Vinegar of Modena PGI is very dense, it is obtained only from typical red Organic and Biodynamic grapes such as Lambrusco or Sangiovese. The long aging in 220 oak barrels allows for the improvement of the overall harmony. A delicious condiment that goes well with meat dishes but above all with aged cheeses, fruit, ice cream, sauces, rice, soups, eggs.

Azienda: TERRA D'ORO SRL
Nome prodotto: DONO DORATO
Capacità: 250 ml
Origine: ITALIA
Scadenza prodotto: 24 mesi
Ingredienti: MOSTO COTTO, ACETO D'UVA
Numero di pezzi per scatola: 6 pezzi
Numero di scatole per pallet: 96 SCATOLE
Dimensione pallet: 80x120x140
Peso pallet: 360 Kg

VALORE ENERGETICO: 1402 Kjoule
330 Kcal

Grassi 0g
Di cui saturi 0g
Carboidrati 77g
Di cui zuccheri 77g
Fibra alimentare <0.1g
Proteine 0.60g
Sale 0.09g

Modalità di conservazione: il prodotto, si conserva a temperatura ambiente tra i 6 e i 30 °C in luogo asciutto, si consiglia di non sottoporre il prodotto a forti escursioni termiche, alla prolungata esposizione ai raggi solari e/o allo stivamento prolungato in celle frigorifere. nel caso di spedizioni marittime consigliamo l'uso del container con temperatura controllata

company name: TERRA D'ORO SRL
product name: DONO DORATO
capacity: 250 ml
Origin: ITALY
Shelf life: 24 months
Ingredients: COOKED GRAPE MUST, GRAPE'S VINEGAR
Number of pieces per box: 6 pieces
Number of boxes per pallet: 96 SCATOLE
Pallet size: 80x120x140
Pallet weight: 360 Kg

ENERGY VALUE: 1402 Kjoule
330 Kcal

Fats 0g
of which saturated 0g
Carbohydrates 77g
of which sugars 77g
dietary fiber <0.1g
Protein 0.60g
Salt 0.09g

Method for storage, the storage temperature for this product is between 6 and 30 °C in a dry place, it's advisablen't to subject the product to strong temperature variations, prolonged exposure to sunlight and / or prolonged storage in cold rooms. in the case of sea shipments we recommend the use of the container with controller temperature.