


[ ] nuovo prodotto / nouveau produit	Importatore Italia: DEMETRA SRL Via Roma 751 I-23018 Talamona (SO)  Tel.:(0342) 674011 Fax:(0342) 674030 www.demetrafood.it	NovaTaste Austria GmbH Adolf-Schemel-Str. 9 AT-5020 Salzburg  Tel.:+43-662-6382-0 Fax: +43-662-6382-810 E-mail: info@wiberg.eu www.wiberg.eu
[ ] nuovo prezzo / nouveau prix		
[ ] nuovo peso / nouveau poids		
[ ] nuovo imballaggio / nouvel emballage		
[ ] nuovo nome / nouveau nom		

**Aceto Balsamico di Modena g.g.A., Italienisches Produkt, 6 % Säure - 500 ml**  
**Aceto Balsamico di Modena IGP, Prodotto italiano, acidità 6 % - 500 ml**  
**Aceto Balsamico di Modena IGP, Produit italien, 6 % d'acidité - 500 ml**

<b>Art.-Nr. / Réf.:</b>	W112697
<b>Shelf life: / Date limite de consommation:</b>	720 giorni / journées
<b>Conservazione: / Conditions de stockage:</b>	in luogo fresco e al riparo dalla luce / frais et à l'abri de la lumière
<b>Codice tariffa doganale: / Nr. de tarif douanier:</b>	22090011

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
<b>Cod. EAN.:</b>	9002540865720	9002540865737	
<b>Dimensioni in mm (L x L x A): / Dimensions en mm (L x l x H):</b>	63 x 63 x 307	200 x 73 x 317	
<b>Peso netto (g): / Poids net (g):</b>	550 g	1650 g	
<b>Peso lordo (g): / Poids brut (g):</b>	931 g	2913 g	
<b>Nr. pezzi: / Nr. d'unités de vente individuelles:</b>	1	3	720
<b>Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:</b>			240
<b>Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:</b>			4
<b>Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:</b>			60
<b>Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:</b>			180
<b>Confezione: / Type d'emballage:</b>	bottiglia/bouteille	cartone/carton	
<b>Paese di provenienza: ** / Pays d'origine: **</b>	Italia/Italie		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Sapore: / Goût:</b> gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica / équilibré agréable, avec une note douce-amère caractéristique</li> <li>▪ <b>Uso: / Utilisation:</b> ideale per insalate classiche e per rifinire arrostiti all'agro, selvaggina e interiora / idéal pour les créations de salades classiques et pour agré-menter les viandes marinées, les plats de gibier et triperies</li> <li>▪ <b>Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit:</b> **Valido al momento della creazione della scheda tecnica, ingredienti vegani / **Valable au moment de la création de la fiche d'article, ingrédients végétaliens</li> <li>▪ <b>Allergeni: / Allergène:</b> biossido di zolfo e solfiti (&gt;10 mg SO2/kg o l) / dioxyde de soufre et sulfites (&gt;10 mg SO2/kg ou l)</li> </ul>
---	---



Data: / Date: 30.09.2025

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

# WIBERG

**Numero materiale:** 112697 [86572]  
**Nome prodotto:** ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A.  
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
ACETO BALSAMICO DI MODENA PGI

---

**Descrizione prodotto:** Prodotto italiano  
**Indicazione:** ingredienti vegani  
**Ingredienti:** Aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: **CARAMELLO SOLFITO AMMONIACALE**, antiossidante: **METABISOLFITO DI POTASSIO**.

**Dosaggio/Utilizzo:** a gusto

**Sapore / Odore:** amaro, dolce, caratteristico  
**Colore:** marrone scuro  
**Consistenza:** liquido

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

**Acidi complessivi:** 6 %

**Condizioni di stoccaggio:** Conservare in luogo fresco (< 25 °C) e al riparo dalla luce.

**Conservazione:** 24 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

**Confezione:** Bottiglia di vetro

**Contenuto:** 0,5 l

**Note:** Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatoxine, metalli pesanti, pesticidi o anticrittogamici. Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry over". Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore). Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per l'utilizzo rispettivamente previsto.

# SPECIFICHE DEL PRODOTTO

# WIBERG

**Numero materiale:** 112697 [86572]  
**Nome prodotto:** ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A.  
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
ACETO BALSAMICO DI MODENA PGI

Allergeni da ingredienti presenti in ricetta (comprensivi anche dei prodotti derivati) secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	si < 100 mg/kg
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Le informazioni sugli allergeni dichiarabili nei nostri prodotti si riferiscono esclusivamente agli ingredienti presenti nella formulazione, secondo il regolamento (UE) 1169/2011, allegato II. Il rischio di cross-contamination degli allergeni è ridotto al minimo e valutato nell'ambito di un dettagliato programma di gestione del rischio allergeni / procedura di pulizia convalidata. A causa della complessità della filiera di approvvigionamento, non è possibile escludere completamente le cross-contamination da allergeni menzionati nella precedente tabella. Pertanto, l'indicazione "no" non deve essere considerata come una garanzia o una dichiarazione di "assenza di...".

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	435 kJ / 102 kcal
grassi	0 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0 g
carboidrati	20,0 g
di cui	
- zuccheri	18,5 g
fibre	0 g
proteine	1,0 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0,01 g
sodio	4,00 mg

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Tutte le informazioni fornite con questo documento si basano sulle nostre conoscenze al momento dell'emissione. Le nostre conoscenze sulla composizione dei nostri prodotti e sulle materie prime utilizzate si basano su valutazioni interne, dati dei fornitori e/o riferimenti bibliografici. Tutte le informazioni relative alla materia prima o alla miscela, alla formulazione o alla composizione e ai materiali di confezionamento sono redatte in conformità alle leggi e ai regolamenti europei applicabili, in particolare quelli relativi a purezza, classificazione, imballaggio, spedizione ed etichettatura. Le condizioni d'uso e le leggi applicabili possono variare da Paese a Paese, soprattutto al di fuori dell'UE, e possono cambiare nel tempo. È responsabilità dell'utente verificare l'idoneità della merce e delle informazioni fornite in questo documento per i propri scopi, in particolare per quanto riguarda la conformità alle leggi applicabili e ad altri decreti ufficiali. Si applicano i nostri Termini e Condizioni Generali, disponibili sul sito [www.novataste.com](http://www.novataste.com)

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.