

VINAIGRE BALSAMIQUE BIOLOGIQUE  
BIO IDEA

## PRESENTATION



**Définition** : La caractéristique du vinaigre balsamique est liée au fait qu'il est fabriqué exclusivement à partir de moût de vin cuit. Celui de Modène est produit à partir des cépages suivants : lambrusco, ancellotta, trebbiano, sauvignon et sgavetta, cultivati.

**Ingrédient(s)** : vinaigre de vin\*, concentré de moût\*, moût cuit\*

\*produits issus de l'agriculture biologique

**Process de fabrication** : 1/ Pressage 2/ Fermentation du vin, concentration du moût, cuisson du moût 3/ Mélange des ingrédients au vinaigre 3/ Maturation 4/ Stockage 5/ Conditionnement

**Recettes** : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Le vinaigre est généralement utilisé pour fabriquer des vinaigrettes, des marinades, ainsi que pour assaisonner les salades.

**Caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	560 kJ / 130 kcal
Matières grasses.....	0 g
dont acides gras saturés.....	0 g
Glucides.....	27 g
dont sucres.....	27 g
Fibres alimentaires.....	0,1 g
Protéines.....	1 g
Sel.....	0,03 g
Acidité (en degré acétique).....	6 à 6,3°
Alcool résiduel.....	< 0,8%
Densité.....	entre 1,12 et 1,14

## CERTIFICATION

**Codification douanière** : 2209.00.91

**Traçabilité :**

**Origine de la matière première** : Italie

**Origine de la transformation** : Italie

**Etiquetage :**

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - B.P. 18 - 26 320 St Marcel-lès-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

e-mail : [markal@markal.fr](mailto:markal@markal.fr)

**VINAIGRE BALSAMIQUE BIOLOGIQUE  
BIO IDEA**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**Certification biologique de la distribution :** ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Le certificat est accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**GARANTIES**

**OGM :** Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités :** Absence

**Allergènes :**

Contient des sulfites (Ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

**Critères microbiologiques :**

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 5 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 5 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	30 ppb

**VINAIGRE BALSAMIQUE BIOLOGIQUE  
 BIO IDEA**
**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
50 cl/12	Bouteille en verre	Carton	BIVINBMC50	8717496903488	Produit dispensé de date limite de consommation	Produit dispensé de date limite de consommation

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais, sec (<15°C) et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, à conserver au froid et à consommer rapidement.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
50cl/12	-	-	18	5	90	1080

Sur palette EUROPE (120\*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.

