

ACETO DI MELE MATURATO IN BARRIQUE

Ottenuto essenzialmente da mele del Piemonte e sottoposto a una duplice fermentazione, questo aceto delicato e profumato ha trascorso un lungo periodo di maturazione in barrique. Alle note caratteristiche di legno e di frutta si accompagnano doti depurative e tonificanti. Un originale elisir che dona un piacere estremo al palato e benessere all'organismo.

Disponibile anche con l'aggiunta di succo di ginger e limone.

APPLE VINEGAR AGED IN BARRIQUE

Obtained essentially from Piedmont apples and subjected to a double fermentation, this delicate and aromatic vinegar has passed a long maturation period in barrels/barriques. Its characteristic notes of fruit and oak wood are accompanied by its purifying and toning virtues. An original elixir that gives an intense pleasure to the palate and the well-being.

Also available in ginger and lemon flavour.



PALLET EPAL 80 X 120			
Conf. x piano	Piani	Tot. confezioni	Tot. bottiglie
<i>Packs./Layers</i>	<i>Layers</i>	<i>Units/Pallet</i>	<i>Units/Carton</i>
31	7	217	1302

PALLET USA 100 X 120			
Conf. x piano	Piani	Tot. confezioni	Tot. bottiglie
<i>Packs./Layers</i>	<i>Layers</i>	<i>Units/Pallet</i>	<i>Units/Carton</i>
39	7	273	1638

EU/USA	
Kg pacco / Kg Carton	4,2

Confezionato in cartoni da 6 bottiglie per tipo. / Packed in 6 bottle cartons by type.



IMPERIALE - 250 cl