



ACETI E CONDIMENTI ITALIANI
Italian Vinegar and Condiments

**CREMA con
"Aceto Balsamico
di Modena IGP"**

GLAZE with
Balsamic Vinegar
of Modena PGI



GOURMET ITALIANO

CREMA con “ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.”

Per chi è pronto a sperimentare in cucina partendo dall'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Brivio ha realizzato una serie di creme aromatizzate che possono essere impiegate nella preparazione di diverse creazioni gastronomiche, sia dolci che salate, **per dare una sferzata di sapore in più alle vostre ricette.**

Disponibili in tre formati – da 150, 250 e 500 ml – **le creme aromatizzate Brivio sono disponibili in ben 6 aromatizzazioni differenti per cercare di accontentare qualsiasi esigenza del palato,** accompagnando i piatti più svariati per un'esperienza culinaria che sia sempre diversa e speciale, tanto per voi quanto per i vostri commensali.

Un prodotto **ideale per chi ama stupire aggiungendo sempre un tocco personale ad ogni piatto,** rendendolo unico e indimenticabile, ma non intende rinunciare alla qualità di ingredienti semplici e di prima scelta come quelli impiegati da Brivio in ogni sua lavorazione.

GLAZE with BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

For those who are ready to experiment in the kitchen starting from Balsamic Vinegar of Modena PGI, Brivio has created a series of flavoured glazes that can be used in the preparation of different gastronomic creations, both sweet and savoury and **conceived to enrich your recipes with an extra touch of flavour.**

Available in three formats – 150, 250 and 500 ml – **Brivio flavoured glazes are offered in as many as 6 different flavours that are sure to satisfy any palate,** paired with the most diverse dishes for a culinary experience that is always different and special, as much for you as for your guests.

An ideal product for those who love to impress by always adding a personal touch to each dish, making it unique and unforgettable, yet without giving up on the quality of simple and first choice ingredients such as those used by Brivio in all its production processes.

Balsamico 70%

CONDIMENTO ALIMENTARE
DRESSING FOOD

Crema con "Aceto Balsamico di Modena I.G.P"

Ideale per insalate, antipasti, carne, pesce, frutta, dolci.

Ingredienti: "Aceto Balsamico di Modena I.G.P" 70%

(aceto di vino, mosto d'uva concentrato, antiossidante: E224), mosto d'uva concentrato, addensante amido di mais modificato. Contiene solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 801kJ / 20kcal • Grassi <0,5g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 40g - di cui zuccheri 35g • Fibre 0g • Proteine <0,5g • Sale 0,06g

Glaze with Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.

Ideal for salads, appetizers, meat, fish, fruit, desserts.

INGREDIENTS: Balsamic Vinegar of Modena 70%

(wine vinegar, concentrated grape must, antioxidant: E224), concentrated grape must, modified starch thickener. Contains sulfites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 801kJ / 20kcal • Fat <0,5g - of which saturates 0g
- Carbohydrate 40g - of which sugars 35g • Fibers 0g • Protein <0,5g • Salt 0,06g

Scheda dati | Data sheet

Descrizione Description	Condimento alimentare	Dressing
Dimensioni Dimension	Ø51x195 mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	300g.	10.58 oz.
Unità per scatola Units x Case	12 pz.	12 pcs.
Scatole - Boxe / Pallet (Pallet Epal 80x120)	26 scatole per piano TOT. 156 scatole	26 boxe for layer TOT. 156 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_306	
Ean-Code	8 006355 060357	





Classica / Classic

CONDIMENTO ALIMENTARE DRESSING FOOD

CREMA con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”

Ideale per insalate, antipasti, carne, pesce, frutta, dolci.

Ingredienti: mosto d'uva concentrato, sciroppo di glucosio fruttosio, “Aceto Balsamico di Modena” I.G.P. 20% (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150D), Aceto di vino (vino, antiossidante: E224), addensante: amido di mais modificato, colorante: caramello E150D. Contiene Solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 842kJ / 198kcal • Grassi <0,5g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 46g - di cui zuccheri 39g • Fibre 0g • Proteine <0,5g • Sale 0,06g

GLAZE with “Balsamic Vinegar of Modena”

Ideal for salads, appetizers, meat, fish, fruit, desserts.

Ingredients: concentrated grape must, glucose-fructose syrup, Balsamic Vinegar of Modena 20% (wine vinegar, concentrated grape must, food coloring: caramel E150D), wine vinegar (wine, antioxidant: E224), modified starch thickener, food coloring: caramel E150D. Aroma. Contains sulfites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 842kJ / 198kcal • Fat <0,5g - of which saturates 0g
- Carbohydrate 46g - of which sugars 39g • Fibers 0g • Protein <0,5g • Salt 0,06g

Scheda dati | Data sheet

Descrizione Description	Condimento alimentare	Dressing
Dimensioni Dimension	Ø51x195 mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	250ml	8.45 fl. oz.
Unità per scatola Units x Case	300g.	10.58 oz.
Scatole - Boxe / Pallet (Pallet Epal 80x120)	26 scatole per piano TOT. 156 scatole	26 boxe for layer TOT. 156 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_307	
Ean-Code	8 006355 060302	





Frutti di Bosco / Berries

CONDIMENTO ALIMENTARE DRESSING FOOD

CREMA con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”

Ideale per insalate, antipasti, carne, pesce, frutta, dolci.

Ingredienti: mosto d'uva concentrato, sciroppo di glucosio fruttosio, “Aceto Balsamico di Modena” I.G.P. 20% (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150D), Aceto di vino (vino, antiossidante: E224), addensante: amido di mais modificato, colorante: caramello E150D. Aroma. Contiene Solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 842kJ / 198kcal • Grassi <0,5g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 46g - di cui zuccheri 39g • Fibre 0g • Proteine <0,5g • Sale 0,06g

GLAZE with “Balsamic Vinegar of Modena”

Ideal for salads, appetizers, meat, fish, fruit, desserts.

Ingredients: concentrated grape must, glucose-fructose syrup, Balsamic Vinegar of Modena 20% (wine vinegar, concentrated grape must, food coloring: caramel E150D), wine vinegar (wine, antioxidant: E224), modified starch thickener, food coloring: caramel E150D. Aroma. Contains sulfites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 842kJ / 198kcal • Fat <0,5g - of which saturates 0g
- Carbohydrate 46g - of which sugars 39g • Fibers 0g • Protein <0,5g • Salt 0,06g

Scheda dati | Data sheet

Descrizione Description	Condimento alimentare	Dressing
Dimensioni Dimension	Ø51x195 mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	250ml	8.45 fl. oz.
Unità per scatola Units x Case	300g.	10.58 oz.
Scatole - Boxe / Pallet (Pallet Epal 80x120)	26 scatole per piano TOT. 156 scatole	26 boxe for layer TOT. 156 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_308	
Ean-Code	8 006355 060333	





Fichi / Fig

CONDIMENTO ALIMENTARE DRESSING FOOD

CREMA con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”

Ideale per insalate, antipasti, carne, pesce, frutta, dolci.

Ingredienti: mosto d'uva concentrato, sciroppo di glucosio fruttosio, “Aceto Balsamico di Modena” I.G.P. 20% (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150D), Aceto di vino (vino, antiossidante: E224), addensante: amido di mais modificato, colorante: caramello E150D. Aroma. Contiene Solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 842kJ / 198kcal • Grassi <0,5g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 46g - di cui zuccheri 39g • Fibre 0g • Proteine <0,5g • Sale 0,06g

GLAZE with “Balsamic Vinegar of Modena”

Ideal for salads, appetizers, meat, fish, fruit, desserts.

Ingredients: concentrated grape must, glucose-fructose syrup, Balsamic Vinegar of Modena 20% (wine vinegar, concentrated grape must, food coloring: caramel E150D), wine vinegar (wine, antioxidant: E224), modified starch thickener, food coloring: caramel E150D. Aroma. Contains sulfites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 842kJ / 198kcal • Fat <0,5g - of which saturates 0g
- Carbohydrate 46g - of which sugars 39g • Fibers 0g • Protein <0,5g • Salt 0,06g

Scheda dati | Data sheet

Descrizione Description	Condimento alimentare	Dressing
Dimensioni Dimension	Ø51x195 mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	300g.	10.58 oz.
Unità per scatola Units x Case	12 pz.	12 pcs.
Scatole - Boxe / Pallet (Pallet Epal 80x120)	26 scatole per piano TOT. 156 scatole	26 boxe for layer TOT. 156 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_311	
Ean-Code	8 006355 060326	





Tartufo / Truffle

CONDIMENTO ALIMENTARE
DRESSING FOOD

CREMA con "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."

Ideale per insalate, antipasti, carne, pesce, frutta, dolci.

Ingredienti: mosto d'uva concentrato, sciroppo di glucosio fruttosio, "Aceto Balsamico di Modena" I.G.P. 20% (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150D), Aceto di vino (vino, antiossidante: E224), addensante: amido di mais modificato, colorante: caramello E150D. Aroma. Contiene Solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 842kJ / 198kcal • Grassi <0,5g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 46g - di cui zuccheri 39g • Fibre 0g • Proteine <0,5g • Sale 0,06g

Contiment with Balsamic Vinegar of Modena

Ideal for salads, appetizers, meat, fish, fruit, desserts.

Ingredients: concentrated grape must, glucose-fructose syrup, Balsamic Vinegar of Modena 20% (wine vinegar, concentrated grape must, food coloring: caramel E150D), wine vinegar (wine, antioxidant: E224), modified starch thickener, food coloring: caramel E150D. Aroma. Contains sulfites.

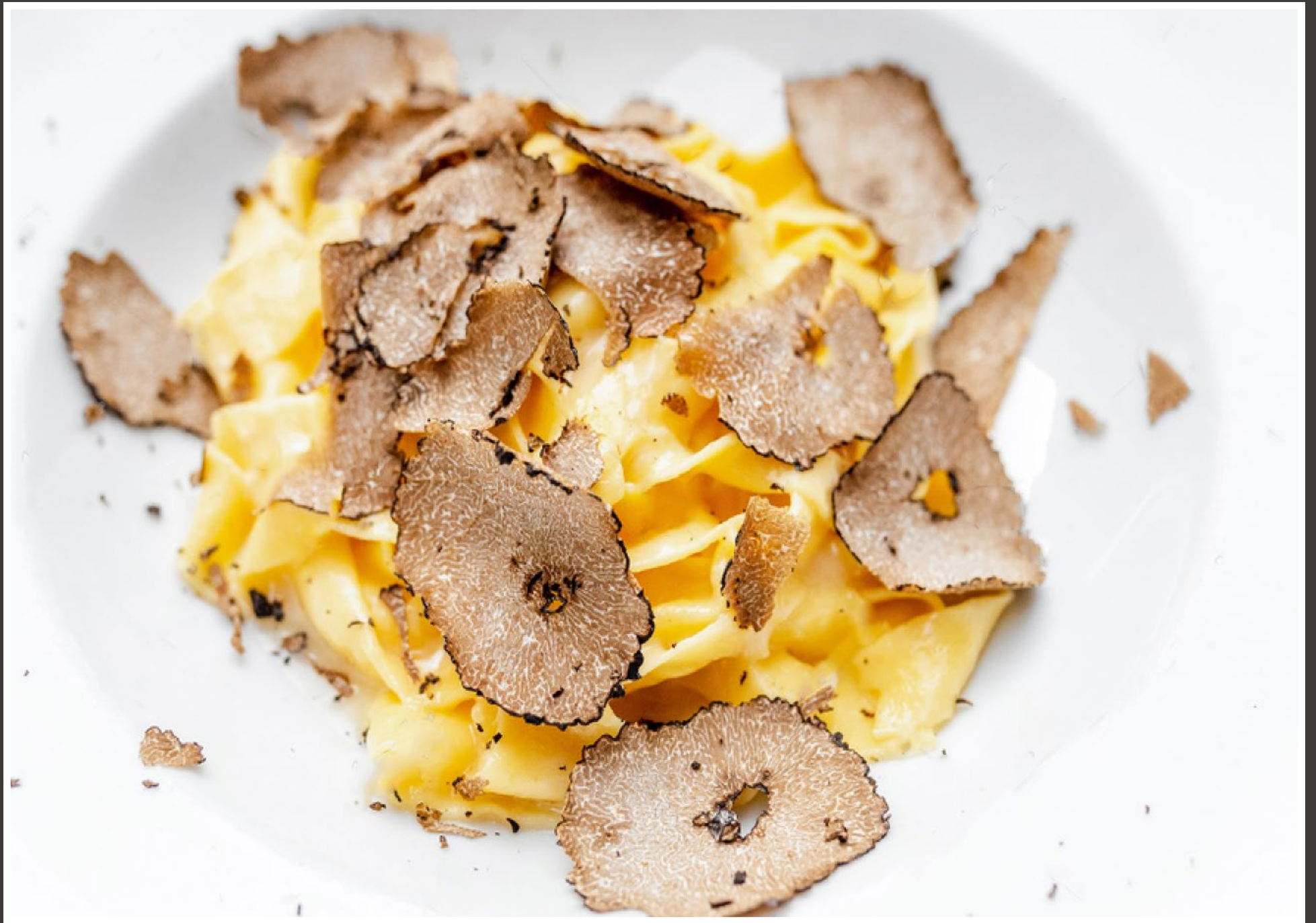
Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 842kJ / 198kcal • Fat <0,5g - of which saturates 0g
- Carbohydrate 46g - of which sugars 39g • Fibers 0g • Protein <0,5g • Salt 0,06g

Scheda dati | Data sheet

Descrizione Description	Condimento alimentare	Dressing
Dimensioni Dimension	Ø51x195 mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	300g.	10.58 oz.
Unità per scatola Units x Case	12 pz.	12 pcs.
Scatole - Boxe / Pallet (Pallet Epal 80x120)	26 scatole per piano TOT. 156 scatole	26 boxe for layer TOT. 156 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_310	
Ean-Code	8 006355 060340	





Bianca / White

CONDIMENTO ALIMENTARE DRESSING FOOD

CREMA con Condimento Bianco

Ingredienti: condimento bianco 35%, [Aceto di vino (vino, antiossidante: E224), mosto d'uva concentrato], mosto d'uva concentrato, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensante: amido di mais modificato. Contiene solfiti

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 1509kJ / 355kcal • Grassi 0g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 82,5g - di cui zuccheri 82,5g • Proteine 1,3g • Sale 0,1g

Glaze with White Condiment

Ingredients: white condiments 35%, [wine vinegar (wine, antioxidant: E224), concentrated grape must], concentrated grape must, glucose-fructose syrup, modified starch thickener. Contains sulfites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 1509kJ / 355kcal • Fat 0g - of which saturates 0g • Carbohydrate 82,5g - of which sugars 82,5g • Protein 1,3g • Salt 0,1g

Scheda dati | Data sheet

Descrizione Description	Condimento alimentare	Dressing
Dimensioni Dimension	Ø51x195 mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	300g.	10.58 oz.
Unità per scatola Units x Case	12 pz.	12 pcs.
Scatole - Boxe / Pallet (Pallet Epal 80x120)	26 scatole per piano TOT. 156 scatole	26 boxe for layer TOT. 156 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_309	
Ean-Code	8 006355 060319	







ACETI E CONDIMENTI ITALIANI
Italian Vinegar and Condiments

Acetificio Brivio S.r.l.
Via Annunciata, 4 - 23807 MERATE (Lc)
T (+39) 039 990.23.60 F (+39) 039 990.11.09

info@acetificiobrivio.com
www.acetificiobrivio.com

© Acetificio Brivio - 2014/2022 - tutti i diritti sono riservati

