OLIVOS DEL SUR S.A	
Ficha Técnica Aceto Balsámico **O-live & Co - Santiago**	fecha 24/03/2023

DESCRIPCIÓN
Aceto balsámico, producto elaborado en base a vinagre de vino, mosto de uva moscatel, colorante caramelo y preservantes autorizados.

FORMATO
10, 250, 500, 2000, 5000 mL

CARECTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Aroma ligeramente acético, con cierto dulzor y nota de madera.
Color marrón, Oscuro intenso
Sabor Agridulce, equilibrado
Aspecto limpio y brillante
Forma, líquido denso

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

º Brix	11 - 12
Acidez	6% (expresado con Ácido Acético)

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Mohos	< 100 ufc/g
Levaduras	< 100 ufc/g

INFORMACION NUTRICIONAL

	Por 100 ml	1 porción (10 ml)
Energía (kcal)	79	7,9
Proteínas (g)	0,6	0,1
Grasa Total (g)	0,0	0,0
H. de carbono (g)	19,7	1,9
Sodio (mg)	85,7	8,5

ALERGENOS
Este producto contiene sulfitos

VIDA UTIL
2 años a partir de la fecha de elaboración impresa en el envase

ALMACENAMIENTO
En lugar fresco y seco. No exponer a temperaturas extremas ni a luz directa. Agitar antes de usar.

Mauricio Lorca Sau.
GERENTE GENERAL

www.mundolivos.cl
Teléfonos +56 2 2723 8526 · +56 2 2723 9503 | Celular +56 9 9454 9464 | Email maulorca@vtr.net | Skype Mauricio.lorca.sau1
AV. PRIMERA TRANSVERSAL 3106 - MAIPU - SANTIAGO - CHILE