

# Condimento Alimentare | Dressing

## Castello

### Confezione | Packaging:

Il prodotto si presenta in bottiglia da 100 ml o da 250 ml, decorata con una originale confezione "vestita" differente per le stagioni autunno/inverno e primavera/estate.

*The product is presented in bottles of 100 ml or 250 ml of capacity, decorated with an original packaging, different for fall/winter season and for spring/summer season.*

### Caratteristiche organolettiche | Organoleptic characteristics:

colore: bruno intenso  
consistenza: denso  
aroma: persistente ma al tempo stesso delicato  
gusto: ricco con una prevalente nota dolce

*colour: deep brown  
consistence: thick  
flavor: persistent but yet delicate  
taste: rich with a mostly sweet note*

### Consigli d'uso | Recommendations:

Da utilizzare in piccole dosi sopra formaggi piccanti e saporiti, ma è anche ottimo in abbinamento con dolci al cucchiaio.

*Used in small doses over spicy and tasty cheeses, is also a perfect accompaniment to desserts.*

### Ingredienti | Ingredients:

mosto d'uva cotto, ottenuto per spremitura delicata di uve di vitigni autoctoni

*cooked grape must, obtained by pressing of native vines' grapes*

### Conservazione | Preservation:

Conservare a temperatura ambiente.  
Una volta aperta la confezione le caratteristiche organolettiche del prodotto si mantengono inalterate.  
Per una migliore conservazione si sconsiglia di tenere il prodotto vicino a fonti di eccessivo calore o freddo.

*Store at room temperature.  
Once opened, the product's characteristics remain unchanged.  
For better preservation, is not recommended to keep the product near sources of excessive heat or cold.*

### Scadenza | Expiry date:

Consumare il prodotto entro 10 anni dall'imbottigliamento.

*Use the product within 10 years after bottling*



ACETAIA DI  
MONTERICCO

Acetaia di Montericco sas - Albinea (RE)

tel: 0522-347751 fax: 0522-347982 email: info@acetaiadimontericco.it