



*Aceto Balsamico del Duca
dal 1891... al vertice del sapore.*

Solo Produzioni Certificate

Produzione e imbottigliamento in provincia di Modena

**Mosto cotto della zona d'origine
e proveniente dai 7 vitigni previsti da Disciplinare**

Aceto di vino italiano di alta qualità

Senza conservanti aggiunti

No OGM

Senza glutine

L'Aceto Balsamico di Modena IGP...

- Ha un limitato apporto calorico e si presta ad essere inserito in diete a regime calorico ristretto.
- Non contiene colesterolo e può essere quindi consumato anche da chi ha problemi cardiovascolari.
- Ha proprietà disinfettanti, antibatteriche e antivirali.
- Grazie ai polifenoli dell'uva, è un alimento antiossidante, capace di rafforzare il sistema immunitario e di rallentare l'invecchiamento cellulare.