

# ZANONI

*DE LA SEMILLA A LA MESA*

## VINAGRE DE VINO

### Descripción

Se entenderá por Vinagre de Vino al producto obtenido de la fermentación acética del vino tinto.

### Características Físicas

Aspecto: Sin partículas extrañas

Color: Rojo violáceo

Sabor: Ácido, característico

Olor: Característico, acético y vínico

### Composición

Vinagre de vino, conservante INS 223. Contiene metabisulfito de sodio

