

Glassa aceto balsamico Modena IGP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Glassa balsamiczna to produkt który wyśmienicie oddaje smak octu. Jest o wiele gęstszy od octu balsamicznego.

Służy do wzbogacania smaku potraw po i w czasie gotowania.

Kremowy sos o intensywnym brązowym kolorze i słodko kwaśnym smaku i zapachu.

Sugestie:

Idealny do dekorowania potraw zimnych takich jak sałatki owocowe, lodów, deserów i serów.

Polecany podczas przygotowywania mięs, jaj, krewetek, doskonały do risotto i potraw smażonych.

Dane techniczne

ODMIANA OLIVEK:

ALERGENY:

CHARAKTERYSTYKA:



KWASOWOŚĆ:

OPAKOWANIE:

POJEMNOŚĆ: 500 ml

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

SKŁADNIKI: Ocet, koncentrat soku winogronowego.

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 980 kJ / 230 kcal

TŁUSZCZE: 0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g)

WĘGLOWODANY: 58 g (w tym cukry 35 g)

BIAŁKA: 0,6 g

SÓL: 0,05 g