

Crema aceto balsamico di Modena IGP 500ml

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Krem z octu balsamicznego to kremowy sos o intensywnym brązowym kolorze i słodko-kwaśnym aromacie z nutami drewna. Ma znacznie gęstszą konsystencję od octu balsamicznego. Znakomity do dekorowania potraw, jak i jako dodatek w czasie gotowania.

Sugestie

Idealny do dekorowania potraw zimnych takich jak sałatki owocowe, lodów, deserów i serów. Polecany również do mięs, jaj, krewetek, risotto i potraw smażonych.

Dane techniczne



Składniki: "Ocet balsamiczny z Modeny IGP" 38% (ocet winny, gotowany moszcz winogronowy, barwnik: karmel E150d), gotowany moszcz winogronowy, ocet winny uszlachetniany w beczkach dębowych, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, modyfikowana skrobia kukurydziana, SIARCZYNY.

Charakterystyka: Krem balsamiczny z octu balsamicznego z Modeny IGP

Opakowanie: butelka plastikowa

Pojemność: 500 ml

Sposób przechowywania: W chłodnym i suchym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 790 kJ / 186 kcal

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

Węglowodany: 44,3 g (w tym cukry 40,5 g)

Białka: 0,5 g

Sól: 0,09 g

Alergeny

SIARCZYNY