

Aceto Balsamico di Modena Gourmet IGP - 1 grappolo



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Opis

Ocet balsamiczny z Modeny I.G.P. – 1 Grappolo o harmonijnym słodko-kwaśnym smaku, niskiej gęstości i charakterystycznych nutach drzewnych, które zawdzięcza dwumiesięcznemu leżakowaniu w dębowych beczkach.

Sugestie

Doskonały do sałatek, zwłaszcza z rukolą. Znakomicie podkreśla smak świeżych i gotowanych warzyw, łososia, kurczaka, białych mięs, bresaoli, pizzy, carpaccio z mięsa.

Dane techniczne

Składniki: ocet winny*, koncentrat moszczu winogronowego*, gotowany moszcz winogronowy*, barwnik E150 (d)*. *Zawiera SIARCZYNY.

Kwasowość: 6%

Opakowanie: butelka szklana z ciemnego szkła

Pojemność: 250 ml



Sposób przechowywania: W temperaturze pokojowej, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od źródeł światła i ciepła.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 317 kJ / 74 kcal

Tłuszcze: 0,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g

Węglowodany: 13 g, w tym cukry 13 g

Białka: 0,7 g

Sól: 0,06 g

Alergeny

SIARCZYNY