

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto da aceto di vino e mosto d'uva concentrato. Si caratterizza per un odore intenso e persistente e per un sapore piacevolmente agrodolce ed equilibrato.

Contiene colorante caramello E150 D e solfiti.

Il prodotto è OGM FREE secondo Reg. 1829/2003/CE – 1830/2003/CE.



Sapore: gradevolmente caratteristico, agrodolce ed equilibrato

Colore: bruno intenso

Consigliato: ideale per condire verdura, carne, per arricchire minestre particolari e per la preparazione di composte e conserve vegetali. Piacevole sulla frutta e sui formaggi.

Consigli per la conservazione: conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto senza forti sbalzi di temperatura e non esporlo alla luce del sole.

VALORI NUTRIZIONALI

Dati relativi a 100 ml
Valori energetici: 95 kcal
Proteine: 2.25 g
Carboidrati: 16 g
Sodio: 0.09 g
Grassi totali: < 0.01 g

FORMATI:

Bottiglia vetro da lt 0,25 ----- 12 pz per cartone
Bottiglia vetro da lt 0,50 ----- 06 pz per cartone