



Condimento agrodolce bianco

Artikelnummer: 3817
Hersteller: Giuseppe Giusti
Mengenangabe: 250 ml | Ki 6



Weißer Balsamessig | Der Most weißer Trauben und strohfarbender Weinessig vereinen sich zu einem weißen Balsamessig, der reich an Noten reifer gelber Früchte und kandierter Zitrusfrüchte ist. Frisch und ausgewogen passt er bestens zu vegetarischen Gerichten und Fischgerichten. Dichte: 1,19

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Brennwert | 45,00 kcal / 188,41 kj |
| Fett | 0,00 g |
| -davon gesättigte Fettsäuren | 0,00 g |
| Kohlenhydrate | 11,00 g |
| -davon Zucker | 5,00 g |
| Eiweiss | 0,28 g |
| Salz | 0,00 g |

Zusätzliche Informationen

| | |
|------------------------|-------------------|
| Verpackungsgröße in cm | 15,00/22,00/24,00 |
| EAN-Nummer | 8006911002432 |
| Ursprungsland | 005 |
| Zolltarifnummer | 2209001105 |
| Lagerungshinweis | 4-30°C |

Zutaten:

Weißer WEINessig, konzentrier- ter Traubenmost. Säure 6%. Enthält SULFITE.

Vorhandene Allergene:

- Schwefeldioxid u. Sulfite(SO₂) von mehr als 10mg per kg/l(3)