



Aceto Balsamico di Modena I.G.P.



Artikelnummer: 3115

Hersteller: Galateo & Friends

Mengenangabe: 0,25 l | Ki 6

Balsamessig aus Modena, gewonnen durch langsame Fermentation von eingekochtem Traubenmost aus dem Ursprungsgebiet, sorgfältig mit einem Anteil kräftigen Weinessigs verschnitten. Natürlich gereift und in Fässern verschiedener Holzarten – darunter Eiche und Kastanie – verfeinert. Dichte 1,13.

Ideal zum Anrichten von frischem Gemüse und gemischten Salaten sowie zum Verfeinern von Saucen.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	170,00 kcal / 711,76 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	27,70 g
-davon Zucker	27,70 g
Eiweiss	0,09 g
Salz	0,05 g

Zusätzliche Informationen

Verpackungsgröße in cm	25,00/17,00/13,00
EAN-Nummer	8019493986762
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	2209001105
Lagerungshinweis	kühl und trocken

Zutaten:

Weinessig*, Traubenmost*. * enthaelt SULFITE.