# Crema Classica Crema a base di „Aceto Balsamico di Modena I.G.P.“

**Artikelnummer:** 32111
**Hersteller:** Giuseppe Giusti
**Mengenangabe:** 250 ml | Ki 6

Balsamessig-Creme | Eine praktische und schmackhafte Reduktion aus hauptsächlich „Aceto Balsamico di Modena I.G.P.“ und eingekochtem Traubenmost: Der Einsatzbereich reicht von Dekorverzierungen auf Tellern und Platten für die gehobene Gastronomie bis hin zum Topping für ausgefallene Desserts.

**Durchschnittliche Nährwertepro 100g**

| | |
|---|---|
| Brennwert | 227,00 kcal / 950,40 kj |
| Fett | 0,00 g |
| -davon gesättigte Fettsäuren | 0,00 g |
| Kohlenhydrate | 55,00 g |
| -davon Zucker | 41,00 g |
| Eiweiss | 1,30 g |
| Salz | 0,09 g |
| Ballaststoffe | 1,00 g |

**Zusätzliche Informationen**

| | |
|---|---|
| EAN-Nummer | 8006911001565 |
| Ursprungsland | 005 |
| Zolltarifnummer | 2209001105 |
| LagerungshinweisZimmertemperatur | |

**Zutaten:**
Balsamico- Essig aus Modena IGP 75% (Weinessig, konzentrierter Traubenmost), gekochter Traubenmost, Glucosesirup, modifizierte Maisstärke. Enthält SULFITE.