

# Antico Condimento di Modena Puro Bianco - Invecchiato in Barrique



Artikelnummer: 3755 Hersteller: Fattoria Estense Mengenangabe: | 0,25 1 | Ki 6 |

Sehr feiner, hochwertiger süß-saurer Essig. Gewonnen aus konzentriertem weißen Traubenmost und Weißweinessig, reift dieser Essig in alten Barriques. Seine hellgelbe und klare Farbe, sein reiner Duft mit einer angenehm langanhaltenden Süße machen diesen Essig zu einem idealen Begleiter zu Salaten, frischen Gemüsen, Meeresfrüchten, weißem Fleisch und Fisch.

Dichte: 1,25. Ohne Zuckerfarbstoff.

# Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert 255,00 kcal / 1067,63 kj
Fett 0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren 0,00 g
Kohlenhydrate 60,00 g
-davon Zucker 0,70 g
Eiweiss 0,00 g
Salz 60,00 g

## Zusätzliche Informationen

Verpackungsgröße in cm15,50/23,00/20,50 EAN-Nummer 8016017001161

Ursprungsland 005

Zolltarifnummer 2209001105 Lagerungshinweis kühl und trocken

### **Zutaten:**

Traubenmostkonzentrat, Weinessig. Enthält SULFITE.

### **Vorhandene Allergene:**

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