



# Lodovico Campari - Aceto Balsamico di Modena I.G.P.



**Artikelnummer:** 3850

**Hersteller:** Fattoria Estense

**Mengenangabe:** | 0,25 l | Ki 1 |

Sehr samtiger und sehr voluminöser Balsamessig mit einer glänzenden, tief dunkel-braunen Farbe. Sein feiner Duft nach Holz und gekochtem Traubenmost harmoniert perfekt mit seinem sehr ausgewogenen süß-sauren Geschmack. Dichte: 1,38. Ohne Zuckerfarbstoff

## Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	341,00 kcal / 1427,70 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	79,00 g
-davon Zucker	79,00 g
Eiweiss	0,00 g
Salz	0,16 g
Ballaststoffe	0,00 g

## Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 8032697850011

Ursprungsland 005

Zolltarifnummer 2209001105

Lagerungshinweiskühl und trocken

## Zutaten:

konzentrierter Traubenmost, Weinessig, SULFITE, Dichte: 1,38.

## Vorhandene Allergene:

- Schwefeldioxid u. Sulfite(SO<sub>2</sub>) von mehr als 10mg per kg/l(3)