

Passepartout Aceto di vino rosso invecchiato



Passepartout Aceto di vino rosso invecchiato

Artikel-Nr. 4787

Preis: auf Anfrage

*Preise zzgl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Beschreibung

Dieser Essig wird aus ausgesuchten Weinen aus dem Piemont hergestellt. In kleinen Eichenholzfässern reift dieser Essig wenigstens ein Jahr zu seiner Vollendung. Eine feine Holznote unterstreicht sein harmonisches und ausgewogenes Aroma. Säuregehalt: 6,5%

Zutaten

Weinessig, Antioxidationsmittel: E224, KaliumdiSULFIT.

Allergene:

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g
Brennwert	125,60 kJ / 30,00 kcal
Fett	0,0g
-davon ungesättigte Fettsäuren	0,00g
Kohlehydrate	0,05g
-davon Zucker	0,00g
Eiweiss	0,10g
Salz	0,00g
Ballaststoffe	0,00g

Zusätzliche Informationen	
Hersteller-Name	
Verpackungsgröße in cm	//
EAN-Nummer	8019493986793
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	2209001105
Lagerungshinweis	6-30°C, trocken lag.