

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - SPRAY SPECIALE PER INSALATE



Materie prime selezionate e affinamento in barrique per un gusto unico creato ad hoc per insaporire la tua insalata. Grazie al dosatore spray è pratico da utilizzare e si distribuisce omogeneamente.

SAPORE E CARATTERISTICHE

- Deciso e fruttato
- Profumo intenso dato dalla presenza di aceto di vino affinato, particolarmente aromatico, e mosto cotto di uve scelte
- Densità standard
- Mosto d'uva cotto
- Pratico erogatore spray



FORMATO
250 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	kJ 441 / kcal 103
Grassi	g 0
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g 0
Carboidrati	g 20
<i>di cui zuccheri</i>	g 20
Proteine	g 1
Sale	g 0,1

INGREDIENTI

Aceto di vino, mosto d'uva cotto, mosto d'uva concentrato. Contiene solfiti.

UTILIZZO CONSIGLIATO

Ideale per condire insalata, in abbinamento a olio extravergine di oliva