ACETO DI VINO MONOVITIGNO - CHARDONNAY

Tutto il sapore e l'aroma unico delle splendide uve da cui provengono: i nostri Aceti di vino Monovitigno.

SAPORE E CARATTERISTICHE

– Equilibra una brillante acidità con un gusto leggero e fruttato
– 100% naturale
– 100% da uve Chardonnay

FORMATO

250 ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	kJ 86 / kcal 20
Grassi	g 0
di cui acidi grassi saturi	g 0
Carboidrati	g 0,1
di cui zuccheri	g 0,1
Proteine	g 0,1
Sale	g 0

INGREDIENTI

Aceto di vino 100% da uve Chardonnay.
Contiene solfiti.

GUSTO

Equilibra una brillante acidità con un gusto leggero e fruttato.

UTILIZZO CONSIGLIATO

Perfetto per condire insalate e verdure cotte, aggiunge un meraviglioso sapore a vinaigrette e zuppe.

Prodotto e imbottigliato da: Acetaia Giuseppe Cremonini Srl, Via Foschiero 1142 - Spilamberto Modena.