

SEGRETI DA CHEF - L'AGRUMATO

Aceto di vino Chardonnay con aroma di pepe rosa e limone



Una linea pensata appositamente per il canale professionale, una gamma innovativa di pregiati monovitigni e mela arricchiti con erbe e spezie selezionate 100% naturali, per dare vita a ricette esclusive.

Ideali per supportare lo chef nelle sue creazioni e ispirarne la creatività.

L'AGRUMATO

Aceto di vino Chardonnay con aroma di pepe rosa e limone 100% naturale. Agrumato e speziato, dona carattere a marinature, salse e piatti a crudo. Pronto all'uso, ideale per ricette veloci dal gusto deciso e costante. Perfetto per la creatività dello chef.

PRODOTTO ITALIANO

FORMATO

1 L PET

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 81 / kcal 19
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 0,01

INGREDIENTI

aceto di vino bianco Chardonnay 79,4%, mosto concentrato rettificato, aroma naturale di arancia, aroma naturale di limone, succo concentrato di limone, aroma naturale di lime, estratto di pepe rosa, aroma naturale di pepe rosa. Aromi 100% naturali.

GUSTO

Equilibra una vivace acidità con un leggero sapore fruttato, note aromatiche di agrumi e pepe pungente.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Ideale per marinare, preparare salse, insaporire piatti crudi, soffriggere e cuocere a fuoco lento. Pronto all'uso e come base ricette a base di carne, pesce e verdure.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.