



Crema Classica Crema a base di „Aceto Balsamico di Modena I.G.P.“



Artikelnummer: 32111
Hersteller: Giuseppe Giusti
Mengenangabe: 250 ml | Ki 6

Balsamessig-Creme | Eine praktische und schmackhafte Reduktion aus hauptsächlich „Aceto Balsamico di Modena I.G.P.“ und eingekochtem Traubenmost: Der Einsatzbereich reicht von Dekorverzierungen auf Tellern und Platten für die gehobene Gastronomie bis hin zum Topping für ausgefallene Desserts.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	227,00 kcal / 950,40 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	55,00 g
-davon Zucker	41,00 g
Eiweiss	1,30 g
Salz	0,09 g
Ballaststoffe	1,00 g

Zusätzliche Informationen

Ursprungsland 005
Zolltarifnummer 2209001105
Lagerungshinweis Zimmertemperatur

Zutaten:

Balsamico- Essig aus Modena IGP 75% (Weinessig, konzentrierter Traubenmost), gekochter Traubenmost, Glucosesirup, modifizierte Maisstärke. Enthält SULFITE.