



Antico Condimento di Modena Puro Bianco - Invecchiato in Barrique



Artikelnummer: 3755
Hersteller: Fattoria Estense
Mengenangabe: | 0,25 l | Ki 6 |

Sehr feiner, hochwertiger süß-saurer Essig. Gewonnen aus konzentriertem weißen Traubenmost und Weißweinessig, reift dieser Essig in alten Barriques. Seine hellgelbe und klare Farbe, sein reiner Duft mit einer angenehm langanhaltenden Süße machen diesen Essig zu einem idealen Begleiter zu Salaten, frischen Gemüsen, Meeresfrüchten, weißem Fleisch und Fisch.

Dichte: 1,25. Ohne Zuckerfarbstoff.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Brennwert | 255,00 kcal / 1067,63 kj |
| Fett | 0,00 g |
| -davon gesättigte Fettsäuren | 0,00 g |
| Kohlenhydrate | 60,00 g |
| -davon Zucker | 0,70 g |
| Eiweiss | 0,04 g |

Zusätzliche Informationen

| | |
|------------------------|-------------------|
| Verpackungsgröße in cm | 15,50/23,00/20,50 |
| EAN-Nummer | 8016017001161 |
| Ursprungsland | 005 |
| Zolltarifnummer | 2209001105 |
| Lagerungshinweis | kühl und trocken |

Zutaten:

Traubenmostkonzentrat, Weinessig. Enthält SULFITE.

Vorhandene Allergene:

- Schwefeldioxid u. Sulfite(SO₂) von mehr als 10mg per kg/l(3)