



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)