



Antico Condimento di Modena „Puro“ Invecchiato in Barrique



Artikelnummer: 3756
Hersteller: Fattoria Estense
Mengenangabe: | 0,25 l | Ki 6 |

Feinster, gekochter Traubenmost und vortrefflicher Weinessig reifen in alten Barriques zu einem ausgewogenen Essig. Mit seinem kräftigen, glänzenden Schwarz, seinem langanhaltenden, komplexen Duft und seinem vollen und ausgewogenen Geschmack ist dieser Essig ein nahezu vollkommener Begleiter zu Salaten, Dips und gegrilltem Gemüse. Bestens auch zu Braten, frischem und auch lang gereiftem Käse. Aber auch zu Kuchen, Speiseeis und frischem Obstsalat. Dichte: 1,30. Ohne Zuckerfarbstoff

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	312,00 kcal / 1306,28 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	73,00 g
-davon Zucker	73,00 g
Eiweiss	1,99 g
Salz	0,17 g
Ballaststoffe	0,00 g

Zusätzliche Informationen

Verpackungsgröße in cm	15,50/22,50/20,50
EAN-Nummer	8016017001154
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	2209001105
Lagerungshinweis	kühl und trocken

Zutaten:

Balsamessig aus Modena IGP 55% Gekochter Traubenmost, enthält SULFITE

Vorhandene Allergene:

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