

VINAGRE BALSAMICO MODENA AMOBIO 250 ML



- Hacer del vinagre el proposito de nuestras vidas es el fruto del amor que Giorgio Mengazzoli ha inculcado en su compañía.
- Producción en Montova, Italia. Producción orgánica certificada.
- Vinagre balsámico de Módena con uva de agricultura biológica.
- El vinagre balsámico de Módena I.G.P. tiene un mínimo de barrica de 60 días. Las mezclas son 70% vinagre de vino y 30% concentrado de uva pasa.

USO Y CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco.

CERTIFICADO POR

IT-BIO-014

INGREDIENTES

vinagre de vino*, mosto concentrado*.
*=agricultura biológica

ALERGENOS

ANÁLISIS NUTRICIONAL por 100 ml

Valor energético	107 Kcal / 454 kJ
Proteínas	0.06 g
Hidratos de carbono	22 g
De los cuales azúcares	22 g
Grasas	0 g
De las cuales saturadas	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	0.020 g

CODIGO BARRAS

8005140001780

UNIDADES CAJA

6