

Vinagre de arroz 250 ml



Product short description:

El vinagre de arroz es un apetitoso condimento elaborado a partir de fermentar durante un año el arroz en tinajas de terracota, para convertirlo primero en alcohol y después en vinagre. Su sabor, siendo menos ácido, más suave y lleno que el vinagre de vino, se combina perfectamente con cualquier plato de cereales, verduras y algas, resaltando su sabor sin modificarlo. Puede utilizarse como sust...

Descripción del producto

El vinagre de arroz es un apetitoso condimento elaborado a partir de fermentar durante un año el arroz en tinajas de terracota, para convertirlo primero en alcohol y después en vinagre. Su sabor, siendo menos ácido, más suave y lleno que el vinagre de vino, se combina perfectamente con cualquier plato de cereales, verduras y algas, resaltando su sabor sin modificarlo. Puede utilizarse como sustitutivo del vinagre convencional. Acidez: 4,5%.

Códigos de producto

Reference: 1ACIRI
EAN13: 8436545622254
UPC: -

Características del producto

Valor energético: 0.00
kcal.: 16
kJ.: 68
Grasas:: 0.00
de las cuales, saturadas: 0.00
Hidratos de carbono: 3.5
de los cuales, azúcares: 0.00
Fibra alimentaria: 0.00
Proteínas: 0.5
Sal: 25.48

Filtros de productos: Bio

Atributos del producto

Formato: Individual, Caja

Galería de imágenes del producto

