



De Cesare Aceto Balsamico 11/6

Balsamicoessig, Säure 6%

Produkt	89	Erhältliche Einheiten	FL, KT
Nettofüllmenge	1000 ML	Marke	CONTE DeCESARE

Produktbeschreibung

CONTE DeCESARE Aceto Balsamico di Modena I.G.P. mit 6 % Säure wird ausschließlich im Produktionsgebiet von Aceto Balsamico di Modena I.G.P. in Italien hergestellt. Der CONTE DeCESARE Aceto Balsamico di Modena I.G.P. erhält seinen einzigartigen Geschmack durch die Gärung in Holzfässern. Die dunkle Farbe, der feine süßsaure Geschmack und das intensive und beständige Aroma werden durch geprüfte italienische Balsamico-Verkoster kontrolliert. Das IGP Siegel (Protected Geographical Indication) weist auf die Echtheit des CONTE DeCESARE Aceto Balsamico di Modena I.G.P. hin.

Inhaltsstoffe

Weinessig, konzentrierter Traubenmost, gekochter Traubenmost, Farbstoff: Zuckerkulör E150d. Enthält SULFITE

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei
Laktosefrei
Vegan
Vegetarisch

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~481 kJ (113 kcal)
Kohlenhydrate	~ 23 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 22 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 0 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 0 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 1 Gramm
Salz	~ 0,04 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Balsamicoessig, Säure 6%