

ACETO BALSAMICO IGP SERIE 10

250 ml

Categories: Azijn, Olie & Azijn
Tag: Azijn

Heilzaam

Aceto Balsamico betekent letterlijk *heilzame azijn*. Het ongegiste sap van de Trebbiano druiven uit Modena kan ook alleen maar heilzaam zijn. De **Aceto Balsamico IGP Serie 10** heeft tien jaar lang liggen rijpen waardoor hij extra rijk en zoet van smaak is**.** Elke goudkleurige medaille op het etiket staat voor twee jaar van rijping.

De lange rijping van onze **Aceto Balsamico IGP Serie 10** zorgt voor extra aroma, een intensere zoetere smaak, en een prachtige donkerbruine, stroperige consistentie. Deze balsamico is vooral heerlijk in de marinade of dressing, of als dipsaus op de borrelplank. Enkele druppels op je vitello tonato, gegrilde groenten, verse vis of Italiaans ijs volstaan al voor een goddelijke smaak.

Aceto Balsamico IGP is gebotteld in een piramidaal flesje van 250 ml en wordt in een luxe verpakking geleverd.

- Balsamicoazijn **Aceto Balsamico IGP Serie 10**
- Van Trebbiano druivenmost en wijnazijn
- 10 jaar gerijpt in houten vaten
- Gegarandeerd kwaliteitsproduct uit Modena
- Piramidaal flesje van 250 ml in luxe verpakking
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Acetaia Reale

Artikelnummer	31040120
Land	Italië
Gewicht	250 ml
Verpakking	1 stuk
Producent olie en azijn	Acetaia Reale
Bewaarwijze olie en azijn	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Gekookte druivenmost, wijnazijn.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1115 kj / 262 kcal
- Eiwitten – 0.9 g
- Koolhydraten – 60 gr
- Waarvan suikers – 60 gr
- Vetten – 0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 0 gr
- Zout – 0.06 g

ALLERGENEN INFORMATIE

