

**ACETO BALSAMICO IGP SERIE 12**

250 ml

Tag: Azijn

Onze balsamicoazijn **Aceto Balsamico IGP Serie 12** komt uit Magreta di Formigine, Modena. Daar wordt het ongegist sap van de Trebbiano druiven ingedikt en met wijnazijn vermengd. Dit mooie mengsel wordt in massief houten vaten gegoten waar het rijpt volgens het solerasysteem; zodra de oudste balsamico klaar is voor botteling, wordt deze aangevuld met jongere **Aceto Balsamico** uit de vaten erboven. Deze ingenieuze werkwijze zorgt voor een constante hoge kwaliteit.

De **Aceto Balsamico IGP Serie 12** heeft door zijn lange rijping een extra rijk aroma, volzoete smaak en een consistentie die mooi dik en stroperig is.

Aceto Balsamico IGP is heerlijk in de marinade en dressing of als topping over al je vlees, vis en groenten. Door zijn extra zoete nasmaak past hij ook perfect op je desserts.

Aceto Balsamico IGP Serie 12 is gebotteld in een achthoekig flesje van 250 ml en wordt in een luxe verpakking geleverd.

- Balsamicoazijn **Aceto Balsamico IGP Serie 12**
- Van Trebbiano druivenmost en wijnazijn
- 12 jaar gerijpt in houten vaten
- Gegarandeerd kwaliteitsproduct uit Modena
- Achthoekig flesje van 250 ml in luxe verpakking
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Acetaia Reale

Artikelnummer	31040125
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 – 1179 kJ / 277 kcal
- Eiwitten – 0.7 g
- Koolhydraten – 65 gr
- Waarvan suikers – 65 gr
- Vetten – 0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 0 gr
- Zout – 0.02 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Met
zwavel en sulfieten