

**ACETO BALSAMICO IGP SERIE 15**

5 lt

Tag: Azijn**Topkwaliteit**

De droge en hete zomers van het Noord-Italiaanse Modena zorgen voor een rijke en overheerlijke oogst aan Trebbiano druiven. Het ongegiste druivensap wordt er ingedikt en met een klein percentage wijnazijn vermengd. Hierna karamelliseert en fermenteert de druivenmost in de verschillende houten vaten tot een constante hoge kwaliteit Aceto Balsamico IGP.

Deze Aceto Balsamico IGP heeft 15 jaar mogen rijpen. Geen wonder dat hij zo subliem is van aroma, smaak en consistentie. Gebruik hem als marinade of dressing of als verrijking van al je gegrilde vlees, vis en groenten en geniet van zijn volzoete smaak. Door de extra zoete nasmaak van de Aceto Balsamico IGP is het de perfecte topping van je zomerse Italiaanse ijscoupe met verse aardbeien.

Aceto Balsamico IGP Serie 15 wordt in een handige jerrycan van 5 liter geleverd waardoor hij ideaal is voor grootverbruik in de horeca.

- Hoge kwaliteit balsamicoazijn Aceto Balsamico IGP Serie 15
- Van Trebbiano druivenmost en wijnazijn
- 15 jaar gerijpt in houten vaten
- Gegarandeerd kwaliteitsproduct uit Modena
- In een jerrycan van 5 liter
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Acetaia Reale

Artikelnummer	31040839
Land	Italië
Gewicht	5 lt
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 – 1164 kJ / 273 kcal
- Eiwitten – 0.8 g
- Koolhydraten – 62 gr
- Waarvan suikers – 62 gr
- Vetten – 0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 0 gr
- Zout – 0.04 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