

**ACETO BALSAMICO IGP SERIE 2**

5 lt

Tag: Azijn

Onder de Italiaanse zon in het kleurrijke landschap van Modena groeien de druivenranken van de heerlijke Trebbiano. Alleen die speciale druiven vinden hun weg in onze balsamicoazijn **Aceto Balsamico IGP**.

Deze **Aceto Balsamico IGP** heeft twee jaar gerijpt in massief houten vaten die de balsamico extra aroma en smaak geven. De kleur is diepbruin en de smaak heerlijk zoetzuur. Gebruik de balsamicoazijn in je marinade of dressing of besprenkel hem over je kalfsvlees, kip, vis en gegrilde groenten.

Aceto Balsamico IGP Serie 2 wordt in een handige jerrycan van 5 liter geleverd waardoor hij ideaal is voor grootverbruik in de horeca.

- Balsamicoazijn **Aceto Balsamico IGP Serie 2**
- Van Trebbiano druivenmost en wijnazijn
- 2 jaar gerijpt in houten vaten
- Gegarandeerd streekproduct uit Modena
- Jerrycan van 5 liter
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Acetaia Reale

Artikelnummer	31040819
Land	Italië
Gewicht	5 lt
Verpakking	1 stuk
Producent olie en azijn	Acetaia Reale
Bewaarwijze olie en azijn	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Wijnazijn, gekookte druivenmost.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 349 kJ / 83 kcal
- Eiwitten – 0.8 g
- Koolhydraten – 15.5 gr
- Waarvan suikers – 15.5 gr
- Vetten – 0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 0 gr
- Zout – 0.06 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