

**ACETO BALSAMICO IGP SERIE 2**

250 gr

Tag: Azijn**Gegarandeerde kwaliteit**

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 exclusieve balsamicoazijn **Aceto Balsamico IGP** uit Modena.

De **Aceto Balsamico IGP** heeft twee jaar gerijpt in massief houten vaten van o.a. kersen-, kastanje-, eiken- en moerbeihout. Hierdoor heeft de balsamicoazijn een rijk aroma, diepbruine kleur en ideale zoetzure smaak. Gebruik deze balsamicoazijn in je marinade of dressing of besprenkel hem over gegrild kalfsvlees of een schotel van kip of vis.

Aceto Balsamico IGP Serie 2 is gebotteld in een vierkant 250 ml flesje met glazen stomp en verpakt in een goudgele luxe-verpakking.

- Balsamicoazijn **Aceto Balsamico IGP Serie 2**
- Van Trebbiano druivenmost en wijnazijn
- 2 jaar gerijpt in houten vaten
- Gegarandeerd streekproduct uit Modena
- Vierkante fles met glazen stomp van 250 ml in luxe-verpakking
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Acetaia Reale

Artikelnummer	31040100
Land	Italië
Gewicht	250 gr
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 – 670 kJ / 160 kcal
- Eiwitten – 1 g
- Koolhydraten – 35.1 gr
- Waarvan suikers – 35.1 gr
- Vetten – 0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 0 gr
- Zout – 0.07 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