

ACETO BALSAMICO IGP SERIE 6

250 ml

Categories: Azijn, Olie & Azijn
Tag: Azijn

Kroon op de fles

De beroemde **Aceto Balsamico IGP** uit Modena voldoet aan alle kwaliteitseisen van het consortium van Italiaanse azijnhuizen. Het speciale rode zegel geldt als garantie voor dit mooie kwaliteitsproduct.

Zes jaar lang heeft deze **Aceto Balsamico IGP** gerijpt in een serie van verschillende massief houten vaten die een heerlijk aroma afgeven. De kleur is daardoor intens bruin en de smaak zoeter en rijker dan de jongere balsamico. De mooie stroperige consistentie maakt hem ideaal als dipsaus bij de borrelplank. **Aceto Balsamico IGP** is ook heerlijk over de parmezaankaas of pecorino. Of verrijk er je gegrilde kalfsvlees, kip, vis en groenten mee.

Aceto Balsamico IGP Serie 6 is gebotteld in een verzegeld flesje van 250 ml en wordt in een luxe verpakking geleverd.

- Balsamicoazijn **Aceto Balsamico IGP Serie 6**
- Van Trebbiano druivenmost en wijnazijn
- 6 jaar gerijpt in houten vaten
- Gegarandeerd streekproduct uit Modena
- Flesje van 250 ml in luxe verpakking
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Acetaia Reale

Artikelnummer	31040110
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 – 970 kj / 228 kcal
- Eiwitten – 0.67 g
- Koolhydraten – 52 gr
- Waarvan suikers – 52 gr
- Vetten – 0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 0 gr
- Zout – 0.02 g

ALLERGENEN INFORMATIE

