

**CONDIMENTO BALSAMA BIANCO SERIE 5**

250 ml

Categories: [Azijn](#), [Olie & Azijn](#)**Tag:** [Azijn](#)

De oude handelsstad Modena in Emilia Romagna is de place to be als het om Pavarotti, Enzo Ferrari en balsamicoazijn gaat. Deze streek wordt ook wel de Buik van Italië genoemd omdat hier verschillende fameuze culinaire producten vandaan komen. Daar is de witte balsamicoazijn **Condimento Balsama Bianco** er één van.

De witte variant wordt van witte druivenmost gemaakt en is zachter van smaak dan de donkere balsamico. Na ongeveer vijf jaar rijpen heeft deze **Condimento Balsama Bianco** zijn ideale balans in aroma, consistentie en smaak bereikt.

De **Condimento Balsama Bianco Serie 5** is amberkleurig en heeft een milde frizure smaak. Gebruik hem voor je marinade of dressing of besprenkel de balsamicoazijn over je kalfsvlees, kip, kalkoen, vis, groenten of zomerse fruitsalade.

Condimento Balsama Bianco Serie 5 wordt in een rank flesje van 250 ml geleverd.

- Witte balsamicoazijn **Condimento Balsama Bianco Serie 5**
- Van witte druivenmost en wijnazijn
- 5 jaar gerijpt in houten vaten
- Streekproduct uit Modena
- Flesje van 250 ml
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Acetaia Reale

Artikelnummer	31040230
Land	Italië
Gewicht	250 ml
Verpakking	1 stuk
Producent olie en azijn	Acetaia Reale
Bewaarwijze olie en azijn	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Witte wijnazijn, geconcentreerde druivenmost.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie - 199 kcal / 829 kj
- Eiwitten - 0.31 g
- Koolhydraten - 47 gr
- Waarvan suikers - 47 gr
- Vetten - 0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren - 0 gr
- Zout - 0.01 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