

**CONDIMENTO BALSAMA BIANCO SERIE 5**

250 ml

**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
Producent	Acetaia Reale
Gewicht	250 ml
Bewaarwijze	Droog
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