

LE NOIR SABA SERIE 4

100 ml

Categories: Azijn, Olie & Azijn
Tag: Azijn

De Italiaanse keuken heeft maar enkele basisingrediënten nodig voor een heel scala aan culinaire hoogstandjes. Omdat Italië begiftigd is met een rijke natuur, zijn die basisingrediënten altijd dichtbij. Dat geldt ook voor de balsamicoazijn Saba.

Alleen het pure ongegiste sap van de witte druiven uit Modena wordt gekookt en ingedikt waarna het 4 jaar op hout rijpt. De stroperige volzoete balsamico Saba **Le Noir Saba Serie 4** is dus een op en top natuurproduct.

De veelzijdige **Le Noir Saba Serie 4** is zoet van smaak en heerlijk in marinades, rijst en soep. Of besprenkel hem over geroosterde kalkoen, kaas, ijs, panna cotta en aardbeien.

Le Noir Saba Serie 4 wordt in een rank verzegeld flesje van 100 ml geleverd.

- Zoete balsamicoazijn **Le Noir Saba Serie 4**
- Van pure gekookte Trebbiano druivenmost
- 4 jaar gerijpt in houten vaten
- Streekproduct uit Modena
- Flesje van 100 ml
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Acetaia Reale

Artikelnummer	31040400
Land	Italië
Gewicht	100 ml
Verpakking	1 stuk
Producent olie en azijn	Acetaia Reale
Bewaarwijze olie en azijn	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Geacetyleerde gekookte druivenmost.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1020 kj / 244 kcal
- Eiwitten – 1.4 g
- Koolhydraten – 58 gr
- Waarvan suikers – 58 gr
- Vetten – 0 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 0 gr
- Zout – 0.01 g

ALLERGENEN INFORMATIE

