



ALIMENTARE
SECCO

VERDURE AL NATURALE

CIPOLLE BORETTANE ACETO BALSAMICO ISTÀ GR.800X12

ISTA

CODICE
05532

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cipolle borretane all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.: cipolle borretane fresche (32/38 mm), scottate ed insaporite con olio di semi di girasole ed Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Origine ingrediente principale: ITALIA.

INGREDIENTI

Cipolle Borretane (60%), olio di semi di girasole (15%), "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."(8%) (aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante caramello: E150d. Contiene Solfiti), acqua, zucchero, sale, alloro, correttore di acidità: E330.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore e aspetto: marrone ambrato

Odore e sapore: dolce, tipico delle cipolle con Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Consistenza: soda

SHELF LIFE

36 mesi dalla data di produzione. Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e al riparo dai raggi solari

UTILIZZO

Ideale come antipasto e come contorno per piatti a base di carne.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it