



ALIMENTARE
SECCO
ACETO DI VINO

CREMA ACETO CLASSICA ML.500X3

WIBERG CODICE 21267



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Classica glassa con Aceto Balsamico di Modena IGP.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: fruttato di succo d'uva, con un delicato tocco acidulo

INGREDIENTI

Mosto d'uva concentrato, 22 % Aceto Balsamico di Modena IGP (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: CARMELLO SOLFITO AMMONIACALE, antiossidante: METABISOLFITO DI POTASSIO), colorante: CARMELLO SOLFITO AMMONIACALE, amido modificato.

*** BIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI.

SHELF LIFE:

720 giorni conservato in luogo fresco e all'asciutto.

UTILIZZO

Ideale per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci.

Agitare/mescolare prima dell'uso!

Dopo l'apertura conservare in frigorifero (max +10°C).

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