



ALIMENTARE
SECCO

OLIO

CONDIMENTO AL RIBES NERO
ML.500X3



WIBERG CODICE
84857

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,6%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: fruttato di ribes nero, con un tenue sentore di aceto balsamico.

INGREDIENTI

Succo di ribes nero 55 %, aceto di vino, mosto d'uva, zucchero, colorante: caramello solfito ammoniacale, addensante: pectina di mele, antiossidante: metabisolfito di potassio.

***SOLFITI.

SHELF LIFE:

15 mesi, conservato in luogo chiuso e asciutto.

UTILIZZO

Ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce.

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