



ALIMENTARE
SECCO

ACETO DI VINO

CONDIMENTO AL SAMBUCO
ML.500X3



WIBERG CODICE
83838

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: intenso di bacche di sambuco, con una delicata nota acidula.

INGREDIENTI

Succo di bacche di sambuco mature nere 59 %, aceto di vino bianco, succo d'uva concentrato, zucchero, addensante: pectina di mele.

SHELF LIFE:

15 Mesi, conservato in luogo fresco e al riparo dalla luce.

UTILIZZO

Ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce.
Agitare prima dell'uso!
Una volta aperto, richiudere bene e consumare rapidamente!

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