

Feinkost: Aceto Balsamico di Modena (Balsamessig)

| | |
|-------------------------|--|
| Art-Nr. | IT782301 |
| Beschreibung | Die Familie Paladin lässt diesen feinen Essig aus eigenen Weinen in der italienischen Provinz Modena herstellen (6 % Säure). Er zeichnet sich durch eine dunkelbraune Farbe und einen süßsauren Geschmack aus. |
| Inhaltsstoffe | Weinessig, Traubenmost, Karamel E 150 d; enthält Sulfite |
| Allergene | Enthält Sulfite. |
| Genuß der Feinkost | Ein Klassiker zum Einsatz bei der Zubereitung von Tomaten und Mozzarella. |
| Aufbewahrung | An einem dunklen und trockenen Ort. |
| Hersteller der Feinkost | Bosco del Merlo |
| Erzeugeradresse | Via Postumia 12 30020 Venetien Italien |
| Herkunft der Feinkost | Annomne Veneto / Italien |
| Energie in Joule | 547 |
| Energie in Kalorien | 128 |
| Fett | . |
| gesättigte Fettsäuren | . |
| Kohlenhydrate | 28 |
| Zucker | 28 |
| Eiweiß | 0.2 |
| Salz | 0.07 |
| Gewicht | 0,25 l |
| EAN Code Produkt | 8006297003702 |
| EAN Code Karton | 8006297004969 |




Bosco del Merlo

ACETO
BALSAMICO
DI MODENA IGP

Aceto Balsamico di Modena
Denominazione di Origine Protetta
Aceto Balsamico di Modena

Prodotto per la
Bosco del Merlo
Aceto Balsamico di Modena
Modena

5074

Contiene (liquore) 25 cl e
Contiene (alcol) 23% vol
MILANO - ITALIA - 2018

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
BOSCO DEL MERLO

