

CREME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE BIO

Bouteille 25 cl

PNE : 302,5 g

PNT : 302,5 g



CARACTERISTIQUES

- Crème de vinaigre balsamique de Modène IGP
- Saveur aigre douce
- Texture onctueuse et coloration brun foncé

ATOUTS

- Maturé 2 mois en barrique de bois de chêne pour une typicité des saveurs
- Certifié biologique par bioagricert
- Ne contient pas de caramel
- Idéal pour accompagner des salades, poêlées de légumes...



**CREME DE VINAIGRE
BALSAMIQUE IGP BIO**

CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais, à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur.
A conserver au réfrigérateur, dans un maximum de jus et à consommer dans le mois suivant l'ouverture.
A consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur le bouchon.

INGREDIENTS

Moût de raisin cuit biologique*, Vinaigre Balsamique de Modène biologique 36% (vinaigre de vin biologique*, moût de raisin cuit biologique*), épaississants : xanthane. *Contient des sulfites.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Protéines	Sel	Allergènes
232 kcal / 987 kJ	0g 0g	53g 50g	1,3g	0,2g	Sulfites

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code interne		EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
D.2.10.13931		3 701 037 411 070		13 701 037 411 077		83 701 037 411 076	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette		
6	47	7	0,330 2,5 837,5	0,303 1,818 598,122	193 – Ø51 202 x 160 x 108 1600 x 1200 x 800		
DDM		Origine Matière première	Site de production		Code douanier		
3 ans		Italie	Italie : Spilamberto (Modena)		21039090		