



Aceto Balsamico di Modena IGP "Argento" - sapore: delicato

"Silver" PGI Balsamic Vinegar of Modena - taste: delicate

Aceto Balsamico di Modena IGP "Argento" con mosto cotto di uve Lambrusco di Sorbara e aceto di vino.

Formato

Bottiglia ml 250 in confezione tubo

Ingredienti

- Mosto di uve Lambrusco di Sorbara
- Aceto di vino
- Contiene solfiti non aggiunti

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)

Energia

242 Kcal / 1.028 kJ

Grassi totali: 0 g

- Grassi saturi: 0 g
- Grassi insaturi: 0 g

Carboidrati totali: 55 g

- Fibre: 0 g
- Zuccheri: 55 g
- Proteine: 1 g

Presenze non significanti di colesterolo, fibre, vitamina A, vitamina C, calcio e ferro

Art.

XABMARG250

Categoria

Aceto Balsamico di Balsamico di Modena IGP

Silver PGI Balsamic Vinegar of Modena with Lambrusco cooked grape must from Sorbara and wine vinegar.

Format

250ml bottle in tube packaging

Ingredients

- Lambrusco grape must from Sorbara
- Wine vinegar
- It contains no added sulfites

NUTRITIONAL VALUES (per 100 ml)

Energy

242 kcal / 1028 kJ

Total Fat: 0 g

- Saturated fat: 0 g
- Unsaturated fat: 0 g

Total Carbohydrate: 55 g

- Fibre: 0 g
- Sugar: 55 g
- Protein: 1 g

No significant presence of cholesterol, fibre, vitamin A, vitamin C, calcium and iron

Art.

XABMARG250

Category

PGI Balsamico Vinegar of Modena

