



Aceto Balsamico di Modena IGP "Etichetta Gialla" - sapore: agro

"Yellow Label" Balsamic Vinegar of Modena - taste: sour

Aceto Balsamico di Modena IGP, mosto d'uva cotto
e aceto di vino.

Formato

Bottiglia ml 250 / ml 500

Ingredienti

- Mosto di uve Trebbiano
- Aceto di vino
- Contiene solfiti non aggiunti

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)

Energia

174 Kcal / 740 kJ

Grassi totali: 0 g

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

Carboidrati totali: 41 g

- Fibre: 0 g
- Zuccheri: 41 g
- Proteine: 1 g

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

Art.

- XABMY250
- XABMY500

Categoria

Aceto Balsamico di Balsamico di Modena IGP

PGI Balsamic Vinegar of Modena, cooked grape
must and wine vinegar.

Format

Bottle ml 250 / ml 500

Ingredients

- Trebbiano grape must
- Wine vinegar
- It contains no added sulfites

NUTRITIONAL VALUES (per 100 ml)

Energy

174 kcal / 740 kJ

Total Fat: 0 g

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

Total Carbohydrate: 41 g

- Fibre: 0 g
- Sugar: 41 g
- Protein: 1 g

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

Art.

- XABMY250
- XABMY500

Category

PGI Balsamic Vinegar of Modena

