



Aceto Balsamico di Modena IGP “Oro” - sapore: corposo

“Gold” PGI Balsamic Vinegar of Modena - taste: full-bodied

Aceto Balsamico di Modena IGP “Oro” 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

267 Kcal / 1.136 kJ

Grassi totali: 0 g

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

Carboidrati totali: 62 g

- Fibre: 0 g
- Zuccheri: 62 g
- Proteine: 1 g

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

Art.

XABMORO250

Categoria

Aceto Balsamico di Balsamico di Modena IGP

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

Format

250ml bottle in tube packaging

Ingredients

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

NUTRITIONAL VALUES (per 100 ml)

Energy

267 kcal / 1136 kJ

Total Fat: 0 g

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

Total Carbohydrate: 62 g

- Fibre: 0 g
- Sugar: 62 g
- Protein: 1 g

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

Art.

XABMORO250

Category

PGI Balsamic Vinegar of Modena



Acetaia
Paltrinieri

1845