



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Affinato

“Affinato” Traditional PDO Balsamic Vinegar of Modena

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Affinato (minimo 12 anni).

Traditional PDO Balsamic Vinegar of Modena (aged 12 years minimum).

Formato

Bottiglia ampolla Giugiaro da ml 100 e confezione cartotecnica

Ingredienti

- Mosto d'uva cotto: 100%
- Contiene solfiti non aggiunti

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)

Energia

282 Kcal / 1.200 kJ

Grassi totali: 0 g

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

Carboidrati totali: 65 g

- Fibre: 0 g
- Zuccheri: 65 g
- Proteine: 0,96 g

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

Art.

XABTM12

Categoria

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Format

100ml Giugiaro cruet bottle and special cardboard packaging

Ingredients

- Cooked grape: 100%
- It contains no added sulfites

NUTRITIONAL VALUES (per 100 ml)

Energy

282 kcal / 1200 kJ

Total Fat: 0 g

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

Total Carbohydrate: 65 g

- Fibre: 0 g
- Sugar: 65 g
- Protein: 0.96 g

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

Art.

XABTM12

Category

Traditional PDO Balsamic Vinegar of Modena



Acetaia
Paltrinieri

1845