



Aceto Balsamico di Modena IGP "Etichetta Verde" - sapore: espressivo

"Green Label" PGI Balsamic vinegar of Modena - taste: Expressive

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

242 Kcal / 1.028 kJ

Grassi totali: 0 g

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

Carboidrati totali: 56 g

- Fibre: 0 g
- Zuccheri: 56 g
- Proteine: 1 g

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

Art.

- XABMG250
- XABMG500

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

242 kcal / 1028 kJ

Total Fat: 0 g

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

Total Carbohydrate: 56 g

- Fibre: 0 g
- Sugar: 56 g
- Protein: 1 g

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

Art.

- XABMG250
- XABMG500

Category

PGI Balsamic Vinegar of Modena

