



# Aceto Balsamico di Modena IGP "Goccia Madre" - sapore: fresco

*"Goccia Madre" PGI Balsamic Vinegar of Modena - taste: fresh*

**A**ceto Balsamico di Modena IGP "Goccia Madre" con mosto cotto di uve Lambrusco, Trebbiano e aceto di vino.

#### Formato

Bottiglia ml 250

#### Ingredienti

- Mosto d'uva Lambrusco e Trebbiano
- Aceto di vino
- Contiene solfiti non aggiunti

#### VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)

#### Energia

170 Kcal / 712 kJ

#### Grassi totali: 0 g

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

#### Carboidrati totali: 40 g

- Fibre: 0 g
- Zuccheri: 40 g
- Proteine: 1 g

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

#### Art.

XABMGM250

#### Categoria

Aceto Balsamico di Balsamico di Modena IGP

**G**occia Madre PGI Balsamic Vinegar of Modena with Lambrusco and Trebbiano cooked grape must and wine vinegar.

#### Format

250ml bottle

#### Ingredients

- Reduced grape juice from Trebbiano and Lambrusco grapes
- Wine vinegar
- It contains no added sulfites

#### NUTRITIONAL VALUES (per 100 ml)

#### Energy

170 kcal / 712 kJ

#### Total Fat: 0 g

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

#### Total Carbohydrate: 40 g

- Fibre: 0 g
- Sugar: 40 g
- Protein: 1 g

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

#### Art.

XABMGM250

#### Category

PGI Balsamico Vinegar of Modena



Acetaia  
Paltrinieri  
1845