



Aceto Balsamico di Modena IGP "Matilde Rosso" - il denso

"Matilde Rosso" PGI Balsamic Vinegar of Modena - the thick one

Aceto Balsamico di Modena IGP "Matilde Rosso" con mosto cotto di uve Trebbiano e aceto di vino.

Matilde Rosso PGI Balsamic Vinegar of Modena with Trebbiano cooked grape must from Sorbara and wine vinegar.

Formato

Disponibile in bottiglia ml 250 con astuccio cartotecnico

Ingredienti

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

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)

Energia

276 Kcal / 1.174 kJ

Grassi totali: 0 g

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

Carboidrati totali: 64 g

- Fibre: 0 g
- Zuccheri: 64 g
- Proteine: 1 g

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

Art.

XABMMR250

Categoria

Aceto Balsamico di Balsamico di Modena IGP

Format

Available in 250 ml with special paper case

Ingredients

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

NUTRITIONAL VALUES (per 100 ml)

Energy

276 Kcal / 1174 kJ

Total Fat: 0 g

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

Total Carbohydrate: 64 g

- Fibre: 0 g
- Sugar: 64 g
- Protein: 1 g

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

Art.

XABMMR250

Category

PGI Balsamico Vinegar of Modena



Acetaia
Paltrinieri

1845