

Aceto Balsamico di Modena 12 Anni, 250 ml

Entdecken Sie die Köstlichkeit unseres gekochten Traubenmosts mit einem geringen Anteil an Weinessig, der für etwa 10-12 Jahre gereift wurde. Diese delikate Mischung vereint die Süße des Traubenmosts mit der dezenten Säure des Weinessigs zu einem ausgewogenen und vielseitigen Produkt.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Balsamico Essig 12 Jahre"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1575,00 kj
Brennwert kcal	370,40 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	84,00 g
davon Zucker	84,00 g
Ballaststoffe	0,00 g
Eiweiß	0,20 g
Salz	0,00 g
Natrium	0,00 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit	Ja
---------------------------	----

Zusätzliche Informationen

Zutaten:
Gekochter Traubenmost, Weinessig, enthält Sulfite
Aufbewahrungshinweis: trocken, kühl und vor Licht geschützt lagern.

Herkunftsort:
Casalgrande - Emilia-Romagna (IT) - Acetaia del casato Bertoni

Inverkehrbringer:
Via del Gusto GmbH & Co.KG
Dr. Friedrich-Drechsler-Straße 8
86609 Donauwörth
www.viadelgusto.de

Via del Gusto-Shop, Inhaber: Bekim Hehl-Manovi