

Balsamico di Modena Argento, 250 ml

Durch eine Reifezeit von ca. 6 Jahren hat dieser Balsamico eine harmonische Balance und Komplexität erreicht, die ihn zu einem Genuss für den Gaumen macht. Die sorgfältige Lagerung in verschiedenen Holzfässern verleiht ihm nicht nur sein einzigartiges Aroma, sondern auch eine verführerische Textur.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Balsamico Essig Argento IGP"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1320,00 kj
Brennwert kcal	310,00 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	71,40 g
davon Zucker	71,40 g
Ballaststoffe	0,00 g
Eiweiß	1,30 g
Salz	0,00 g
Natrium	0,00 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite	Ja
----------------------------	----

Zusätzliche Informationen

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

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

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

Vertriebspartner: Bekim Hehl-Manovi