

Dijon hořčice hrubá s černým rybízem, bílým vínem a  
Cassis likérem, Fallot 100ml



Ideální kombinace ostrosti, zrnité hořčice a ovocné chuti díky likéru z černého rybízu. Vhodná pro potírání zvěřiny a červených mas.

~~168,00 Kč~~ 168,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 168,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

---

Odporúčaná kombinace ostrosti, zrnité hořčice a ovocné chuti díky likéru z černého rybízu. Vhodná pro potírání zvěřiny a červených mas.

**Složení:** Voda, hořčice, 16,3% bílé víno (siřičitany), ocet, 5,4% likér z černého rybízu (černý rybíz, cukr, alkohol), sůl, přírodní aroma černého rybízu, hořčičné zrníčka.

Po otevření skladujte v chladu.

Francouzský výrobek.

Vlastnosti: Alkoholický.

Alergeny: hořčice, oxid siřičitý.

Odpovědný podnikatel: ETS FALLOT SARL

Nutriční hodnoty na 100 ml

Kalorická hodnota 676 kJ / 162 kcal

Tuk 11 g

z toho nasycené mastné kyseliny 0,6 g

Sacharidy 4,6 g

z toho cukry 4,6 g

Bílkoviny 7,4 g

Sůl 5,1 g

---