

Ocet balsamický z Modeny IGP 21



Smí se vyrábět pouze v provinciích Modena a Reggio Emilia v regionu Emilia Romagna. Má jemnou, sladkokyselou chuť, kterou získává zráním v sudech. Najde široké uplatnění ve studené i teplé kuchyni.

Obchodní cena: 229,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 229,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Balzamický vinný ocet s chráněným zeměpisným označením, kyselost 6 %.

Velké balení - výhodný poměr ceny a kvality. Aceto balsamico di Modena IGP je specialita z vinného octu a hroznového moštu. Smí se vyrábět pouze v provinciích Modena a Reggio Emilia v regionu Emilia Romagna. Má jemnou, sladkokyselou chuť, kterou získává zráním v sudech. Najde široké uplatnění ve studené i teplé kuchyni. Vyrobeno v Itálii.

Borgo: kvasný vinný ocet (víno, antioxidant: DISIŘIČITAN draselný), koncentrovaný vinný mošt, barvivo: amoniak-sulfitový karamel. Výživové údaje na 100 ml: Energetická hodnota 356 kJ/ 84 kcal, Tuky 0,6 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0 g, Sacharidy 13 g, z toho cukry 13 g, Bílkoviny 1,3 g, Sůl 0,1 g Maletti Regnani: kvasný ocet vinný (obsahuje SIŘIČITANY), vařený vinný mošt, barvivo: amoniak- sulfitový karamel. Výživové údaje na 100 ml: Energetická hodnota 314 kJ/ 74 kcal, Tuky 0 g, z toho nasycené mastné kyseliny 0 g, Sacharidy 14 g, z toho cukry 14 g, Bílkoviny 0,2 g, Sůl 0 g.

Balzamický vinný ocet s chráněným zeměpisným označením, kyselost: 6 % Uchovejte v suchu a temnu při teplotě do 25°C. Sediment není na závadu. Jsou distribuovány dva druhy tohoto výrobku: Borgo a Malletti Regnani. Složení a výživové údaje jsou uvedeny pro každý výrobek zvlášť. Podmínky sklad

Země původu: Itálie
Balení: 1 x 500ml
Expirace od výroby: 1095
Energetická hodnota kj/kcal: 287
Sacharidy: 20 g
Cukry: 11 g
Bílkoviny: <0,5 g
Sůl: 0,02 g
Alergeny: 12 SO2 A SIŘIČITANY
Stopová množství alergenů: Neobsahuje
