

Ocet balsamický z Modeny IGP 500ml



Aceto balsamico di Modena IGP je specialita z vinného octu a hroznového moštu.

Cena s DPH: 75,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 75,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

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

Základní balzamický ocet s velmi širokým uplatněním. 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.

Ocet kvasný vinný (víno, antioxidant: DISIRIČITAN draselný), vařený hroznový mošt, barvivo: karamel. Usazený sediment není na závadu.

Ocet Balsamico. Ocet kvasný vinný. Kyselost 6 %. Skladujte v suchu. Vyrobeno: v Itálii.

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