La Bontá, 100 ml

Entdecke die Vollendung eines 8-10 Jahre gereiften Aceto Balsamico, der durch seine dunkelbraune Farbe und die fast sirupähnliche Konsistenz besticht. Mit einem vollen, runden Körper und einer angenehmen, zurückhaltenden Säure präsentiert sich dieser Balsamico als wahres Meisterstück der Geschmackskunst.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Balsamico Essig"

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	0,00 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