



Crema Nera 250 ml

Balsamvinäger från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Används bl.a. till att dekorera en maträtt. Passar som bekant till det mesta.

Artikelinformation

Artikelnummer	11114
Artikelnamn	Crema Nera 250 ml
Artikeltyp	kolonial
Total hållbarhet, dagar	730
Minsta hållbarhet lev, dagar	240
Enhet	Styck
Ekologiskt ID	N/A
Varumärke	Werners
Tillverkare	Acetaia di Modena S.R.L.
Ursprungsland	Italien
Tillverkningsland	N/A
Tullstatistiskt nummer	22090011

Instruktion

Balsamvinäger från Modena som reducerats ner till en trögflytande glaze. Används bl.a. till att dekorera en maträtt. Passar som bekant till det mesta.

Artikelinformation basnivå

EAN	7330177105653
Förpackningstyp	Flaska
Artikelbredd, mm	50
Artikeldjup, mm	N/A
Artikelhöjd, mm	190
Nettovolum, ml	250
Bruttovolum, ml	0
Nettovikt, gram	295
Bruttovikt, gram	335
Avrunnen vikt, gram	0

Artikelinformation mellannivå

GTIN	7330177002471
Transportförpackning	12x250 ml
Förpackningstyp	N/A
Förpackningsbredd, mm	155
Förpackningsdjup, mm	N/A
Förpackningshöjd, mm	200
Nettovikt, gram	0
Bruttovikt, gram	115

Artikelinformation toppnivå

EAN	7330177003546
Antal mellannivå per lav	N/A
Antal lav per pall	5
Antal mellannivå per pall	0
Pallbredd, mm	800
Palldjup, mm	1 200
Pallhöjd, mm	1 000
Nettovikt, gram	0
Bruttovikt, gram	25 000

Näringsdeklaration per 100 gram

Energivärde, kcal	196
Energivärde, kj	830
Fett, gram	N/A
Varav mättat fett, gram	N/A
Kolhydrater, gram	45
Varav sockerarter, gram	N/A
Protein, gram	0,6
Salt, gram	N/A

Notera: Werners Gourmetservice har ambitionen att alltid ge dig rätt information. Förändringar i produktens innehåll kan ske över tid och vi ber dig därför kontrollera informationen på produktens förpackning före användning.

Ingredienser

"Aceto Balsamico di Modena I.G.P" (Balsamvinäger från Modena)(vinvinäger, koncentrerad druvmust (innehåller SULFITER), färgämne: sockerkulör) 60 %, druvmust, glukossirap, modifierad stärkelse.

