



Balsamvinäger IGP 250 ml

Balsamvinäger IGP är en högkvalitativ ekfatslagrad balsamvinäger från Modena. Välutvecklad smak och doft med toner av trä och kryddor. Densiteten på denna produkt är 1,20 vilket betyder att den är rinnande. Balsamvinägern förvaras i ektunnor tills den tappas på flaska. Smaken är rund, snäll och angenäm. Används med fördel direkt på tallriken. Den passar till t.ex. Bresaola, sallad och parmesanost.

Artikelinformation

Artikelnummer	11136
Artikelnamn	Balsamvinäger IGP 250 ml
Artikeltyp	kolonial
Total hållbarhet, dagar	N/A
Minsta hållbarhet lev, dagar	N/A
Enhet	Styck
Ekologiskt ID	N/A
Varumärke	Acetaia
Tillverkare	Acetaia
Ursprungsland	Italien
Tillverkningsland	Italien
Tullstatistiskt nummer	22090011

Instruktion

Balsamvinäger IGP 250 ml. 6% syra. Förvaras torrt, mörkt och svalt.

Artikelinformation basnivå

EAN	8033971643619
Förpackningstyp	Flaska
Artikelbredd, mm	66
Artikeldjup, mm	66
Artikelhöjd, mm	142
Nettovolym, ml	N/A
Bruttovolym, ml	N/A
Nettovikt, gram	250
Bruttovikt, gram	650
Avrunnen vikt, gram	N/A

Artikelinformation mellannivå

GTIN	N/A
Transportförpackning	6x250 ml
Förpackningstyp	N/A
Förpackningsbredd, mm	N/A
Förpackningsdjup, mm	N/A
Förpackningshöjd, mm	N/A
Nettovikt, gram	0
Bruttovikt, gram	0

Artikelinformation toppnivå

EAN	N/A
Antal mellannivå per lav	N/A
Antal lav per pall	N/A
Antal mellannivå per pall	N/A
Pallbredd, mm	800
Palldjup, mm	1 200
Pallhöjd, mm	150
Nettovikt, gram	0
Bruttovikt, gram	25 000

Näringsdeklaration per 100 gram

Energivärde, kcal	198
Energivärde, kj	829
Fett, gram	0
Varav mättat fett, gram	0
Kolhydrater, gram	42
Varav sockerarter, gram	41
Protein, gram	1
Salt, gram	0,05

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

Kokad druvmust, vinvinäger. Innehåller SULFITER.

