

reducción balsámico blanco

El producto

Reducción de vinagre balsámico blanco
Como complemento de plato

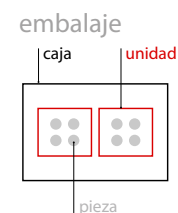
aplicaciones

Ideal para dar un toque de gusto a ensaladas, pescados, aves cocidas,..



información técnica

código	ic60412- Balsámico blanco
condición	Producto seco, acabado, en envase pet
ingredientes	zumo de uva, vinagre balsámico (vinagre de vino, mosto de uva concentrado, caramelo colorante E150d, almidón de maíz modificado, sulfitos E220



Descripción	Caja de 900 ml
Unidades por Caja	1 unidad
Piezas por Caja	6
Cajas por Palet	84x5 capas
Peso caja	900 ml

valores nutritivos (100grs)	Valor Energético	1032kj / 243kcal
	Proteínas	0.4 gr
	Hidratos de Carbono	60 gr
	Grasas	0.1 gr

vida	18 meses desde su producción
temperatura de conservación	mantener fresco (no refrigerado)
temperatura de entrega	ambiente

alérgenos Contiene sulfitos

regeneración del producto		
maquinaria	temp./potencia	tiempos
-	-	-

ATENCIÓN
Una vez abierto conservar máximo 20 semanas en nevera.