

reducción balsámico cereza

El producto

Reducción de balsámico de cereza
Como complemento de plato

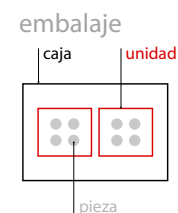
aplicaciones

Ideal para dar un toque de gusto y color a preparaciones con frutas, ensaladas de queso, frutos secos, helados,...



información técnica

| | |
|--------------|--|
| código | ic60597- Reducción Balsámico de cereza |
| condición | Producto seco, acabado, en envase pet |
| ingredientes | Zumo de uva, vinagre balsámico (vinagre de vino , concentrado de mosto de uva, caramelo E150d), aromas naturales, fécula de maíz modificada, sulfitos E220, aroma natural. |



| | |
|-------------------|--------------------|
| Descripción | Caja de 6 botellas |
| Unidades por Caja | 6 de 150 ml |
| Piezas por Caja | 6 |
| Cajas por Palet | 60x5 capas |
| Peso caja | 0.9 lt |

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

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 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 8 semanas en nevera.