

reducción balsámico de guindilla

El producto

Reducción de vinagre balsámico con guindilla
Como complemento de plato

aplicaciones

Ideal para dar un toque de gusto y color a pescados plancha, horneados, carnes rojas,...



información técnica

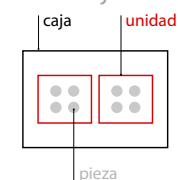
código	ic60610- Reducción balsámico de guindilla
condición	Producto seco, acabado, en envase pet
ingredientes	zumo de uva, vinagre balsámico (vinagre de vino, mosto de uva concentrado, caramelo colorante E150d, almidón de maíz modificado, sulfitos E220, aroma natural.

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
-----------	-------------------

embalaje



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

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

ATENCIÓN
Una vez abierto conservar máximo 8 semanas en nevera.
Apto para vegetarianos.