

# reducción balsámico de ajo

## El producto

Reducción de balsámico aromatizado con ajo  
Como complemento de plato

## aplicaciones

Ideal para dar un toque de gusto y color a platos con queso, pescados en escabeche, curtidos, embutidos,...



## información técnica

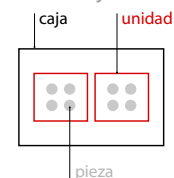
código	ic60641- Reducción balsámico de ajo
condición	Producto seco, acabado, en envase pet
ingredientes	Zumo de uva concentrado, vinagre balsámico (vinagre de vino, mosto de uva concentrado, caramelo colorante E150d), fécula de maíz modificado, sulfitos E220, aroma natural.

valores nutritivos (100grs)	Valor Energético	1032kj / 243kcal
	Proteínas	1.4 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.