



# Condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP e FICO 250 ml



## Spezialität aus Italien



©cantina24.de

**Erzeuger und Abfüller:** VR ACETI srl - Via Eraclito 5/7 - 41012 Carpi (MO) - Italia - +39 059 65 00 00

**Nettofüllmenge: 0,25 Liter**

**Zutaten:** Einkochter Traubenmost (enthält Sulfite), Weinessig (enthält Sulfite). Balsamessig aus Modena 30% (einkochter Traubenmost, Weinessig, Sulfite), Feigensaft (10 %), Aroma. In den Produkten kommen weder Farbstoffe noch Konservierungsstoffe oder Verdickungsmittel zum Einsatz.

**Sensorische Charakteristik:** In der Nase zeigt sich der weiche und süßliche Duft von Feigen. Abgerundeter Geschmack mit leichter Säure, die dem Dressing seine Leichtigkeit verleiht.

**Farbe:** Braun.

**Servierempfehlung:** Als Ergänzung zu Salaten, Grillgemüse, Vinaigrette, luftgetrockneten Schinken, Joghurt und auch zu Süßspeisen wie Eis, Cremes und Kuchen.

### Nährwerte laut Herstellerangabe

*(Hinweis: Durchschnittlich pro 100 ml Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.)*

Energie	270 kcal / 1152 kJ
Fett	0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	63 g
- davon Zucker	63 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	k.A.
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,05 g

#### Impressum:

Cantina24 – Weinhandel  
Pideritplatz 2  
32825 Blomberg  
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.