

Balsamico ocet Andrea Milano 500ml tmavý

» Ocet



Kód produktu	14125
Orientační hmotnost	0,54 kg
DPH	12 %

Dostupnost na skladě: skladem

Popis

Balsamický ocet z Modeny vzniká zráním vinného octa v dubových sudech. Doba zrání určuje chuť, kvalitu a cenu balsamického octa. Balsamický ocet má pikantnější chuť, je aromatický a je výborný hlavně do salátů. Označení "balsamický ocet z Modeny" je chráněné značení a mohou je nést pouze balsamické octy produkované v oblasti Modeny. Složení Vinný ocet, zahuštěný hroznový mošt, karamel E150d, antioxidant: siřičitan draselný E224. Obsahuje siřičitany. Použití Na ochucení: Salátů Masa Vejce Zeleniny Další informace Kyselost 6,0% Balení: 500 ml Karton: 12 ks (objednat lze libovolné množství kusů) Skladování: Skladujte v temnu a ne v blízkosti tepelných zdroj

Hlavní parametry

EAN	8003407502018
-----	---------------