

W WIBERG À la Carte

BIO Aceto Balsamico di Modena g.g.A.

Italienisches Produkt mit 55 % Traubenmost, 6 % Säure

Samtig-saures BIO-Tröpfchen: Aus der italienischen Provinz Reggio Emilia stammt der einmalige BIO Aceto Balsamico di Modena g.g.A. Sein besonders hoher Anteil an fassgereiftem Traubenmost (55 %) bewirkt eine natürliche Fruchtsüße und verleiht dem Essig seinen angenehm charakteristischen Geschmack. Der ideale Begleiter für warme Gerichte sowie für klassische Salatkreationen.



Produktinformationen

Art. Nr. **214622**



Zutaten

Konzentrierter Traubenmost*, Weinessig*. Mit SULFIT.

* Rohstoff(e) aus kontrolliert biologischem Abbau gemäß EU-Öko-Verordnung.



Kulinarische Bestimmung

ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien



Geschmack

angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bitter-süßer Note



Lagerung

Kühl (< 25 °C) und lichtgeschützt lagern.



Verpackung

Flasche 500 ml
Nettogewicht Inhalt 595 g



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft



Das deutsche Bio-Siegel

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	180 kcal / 754 kJ
Fett	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	39 g
- davon Zucker	39 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	0,02 g