



Aceto Balsamique Figue 250ml

Marque: Greenomic

Modèle: 1111

4 2 6 0 3 2 8 8 1 1 9 4 8



4 260328 811948 >

Prix
conseillé: €
14,95



DESCRIPTION

Notre vinaigre balsamique est vieilli au moins un an en fûts de chêne et est garanti sans arômes artificiels, conservateurs, additifs, caramel ou épaississants - tout en ayant un goût exceptionnel. Et pour couronner le tout, chaque bouteille est accompagnée d'un bec verseur que nous avons fabriqué à la main pour vous. Cépages : Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Ancellotta, Albana, Fortana et Montuni Vinaigre de vin rouge corsé à base de raisins italiens, affiné avec des figes mûres et délicieuses ! Un vinaigre balsamique fin et fruité qui séduit déjà par son parfum ! Vieilli en fûts de chêne. Se marie parfaitement avec la mozzarella et le fromage de chèvre. Parfait pour les vinaigrettes, les salades, les marinades pour le poulet et le bœuf, et même pour les tartes aux fruits.

INGRÉDIENTS

Moût de raisin, vinaigre de vin, jus de figue (12%), arôme naturel de figue. Contient des sulfites naturels, acidité : 5%. Pas de caramel ni d'épaississant.

SPÉCIFICATIONS

Général

Contenu 250

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications