



Hengstenberg Aceto Balsamico di Modena mit Walnussnote 0.25L

Essigspezialität aus "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." und Walnussextrakt, 6 %Säure, natur vergoren

Produkt	032699	Erhältliche Einheiten	FL, KT 6FL
Nettofüllmenge	250 ml	Marke	Hengstenberg

Produktbeschreibung

Der Original Aceto Balsamico di Modena IGP mit Walnuss lässt sich zu vielen herzhaften Gerichten kombinieren. Dieser Hengstenberg Essig ist ein original italienischer Aceto Balsamico di Modena IGP mit dem feinen Aroma der Walnuss. Durch seine Walnussnote ist er ideal zu vielen herzhaften Gerichten. Gourmet-Salaten wie Tomate mit Mozzarella, Rucola oder Frisée verleiht er eine mild-nussige Note.

Inhaltsstoffe

Ingredienti : 99% "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." (Aceto di vino, mosto d'uva concentrato [25%], colorante E150d, antiossidante METABISOLFOTI DI POTASSIO), estratto di NOCE, Aroma naturale alla NOCE con altri aromi naturali (contiene ORZO), Aroma naturale.

Allergene

Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide
Schalenfrüchte
Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan
Vegetarisch

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~443 kJ (104 kcal)
Kohlenhydrate	~ 20,9 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 20,4 Gramm
Ballaststoffe	~ 0 Gramm
Fett	~ 0 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 0 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 0,5 Gramm
Salz	~ 0,05 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Essigspezialität aus "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." und Walnussextrakt, 6 %Säure, natur vergoren