



De Nigris Condimento Italiano Bianco 0.5L

Zubereitung aus Weißweinessig und Traubenmostkonzentrat - 5,4% Säure

Produkt	001570	Erhältliche Einheiten	Kt 6FI, FI
Nettofüllmenge	500 ml		

Produktbeschreibung

Condimento Italiano Bianco eignet sich hervorragend zum Würzen von Geflügel, Fisch, Salaten und für die Zubereitung von Saucen ohne die Farbe der Speisen zu verändern. Im Barrique gereift.

Inhaltsstoffe

Weißweinessig*, Traubenmostkonzentrat* 35%, *Enthält SULFITE

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan

Aufbewahrungshinweis

Vor Wärme und Licht schützen.

Verwendungshinweis

Ein natürlicher Bodensatz ist möglich.

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	-436 kJ (102 kcal)
Kohlenhydrate	~ 21 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 20,5 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	~ 0,01 Gramm