



CREME DE BALSÂMICO CABERNET SAUVIGNON

Características do produto: Creme de balsâmico elaborado a partir da redução de vinagre balsâmico, envelhecido em barricas de carvalho, e enriquecido com vinho Cabernet Sauvignon Casa Valduga. Combinação perfeita entre as características aromáticas e gustativas do vinho aliadas à estrutura e acidez do aceto balsâmico. Não é considerado um produto alcoólico.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Ingredientes: vinagre balsâmico, Vinho Cabernet Sauvignon, açúcar e espessante goma xantana. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

| Informação Nutricional | | |
|--|-----------------|--------|
| Porção 15 g (1 colher de sopa) | | |
| Quantidade por porção | | VD (%) |
| Valor Energético | 18 kcal / 74 kJ | 1 |
| Carboidratos | 3 g | 1 |
| Sódio | 1 mg | 0 |
| Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> e fibra alimentar. | | |
| *% Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. | | |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| °Brix | pH |
|---------|-----------|
| 28 - 32 | 3,0 – 3,5 |

PRAZO DE VALIDADE

2 anos.

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

| Embalagem primária | Embalagem secundária |
|--|-----------------------------|
| Frasco de vidro retangular com rolha sintética | Caixa de papelão |

MODO DE CONSERVAÇÃO

Após aberto manter em refrigeração de 1°C a 5°C e consumir em até 10 dias.

INFORMAÇÕES COMERCIAIS

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Peso Bruto | 320 g |
| Conteúdo líquido | 100 g |
| Código do produto | CB101UN |
| Código EAN | 7898070111152 |
| Código DUN | 17898070111159 |
| Quantidade por caixa | 12 unidades |