

FICHA TÉCNICA



VINAGRE BALSÂMICO

A consistência encorpada, aroma amadeirado e sabor levemente agridoce deste sofisticado balsâmico proporciona um sabor ímpar às saladas e antepastos. Sua versatilidade permite a criatividade do chef a fazer uma redução em fogo brando a ponto de caramelizar para utilização de modo mais sublime em carnes, legumes grelhados e sobremesas.

Sabor: Vinagre balsâmico **Embalagem:** 500 mL

Características do produto: Vinagre balsâmico com envelhecimento por carvalho. Possui um aroma delicado e adocicado, com notas de carvalho, caramelo, melado, tabaco e toque tradicional acetificado clássico, de forma sutil e equilibrada. Apresenta final de boca longo e levemente adocicado.

Por se tratar de um produto de fermentação natural, pode ocorrer a formação de um biofilme de celulose com bactérias acéticas, conhecido como "mãe de vinagre", o que não interfere no consumo do produto.

Ingredientes: Vinagre de vinho tinto, açúcar, suco de uva tinto concentrado, corante caramelo e antioxidante INS 224. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Prazo de validade: Indeterminado.

Peso bruto: 900 g

Conteúdo líquido: 500 mL Código do produto: VIN603GF Código EAN: 7898464250313 Código DUN: 17898464250310 Quantidade por caixa: 6 unidades

Informação Nutricional		
Porção 200 mL (1 copo)		
Quantidade por porção		VD (%)
Sódio	5 mg	0,25
Vitamina C	24 mg	24
110 44		

Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* 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.