



THOMY

THOMY Aceto Balsamico di Modena IGP 0,5 L

Le THOMY Aceto Balsamico di Modena IGP – un ingrédient de base incontournable pour une multitude de créations culinaires italiennes ! Doté du label d'authenticité IGP, il garantit une qualité supérieure et un goût raffiné. Idéal pour les vinaigrettes balsamiques classiques, il apporte une touche acidulée parfaitement équilibrée aux salades fraîches. Il s'utilise aussi pour sublimer les sauces, les marinades et divers plats chauds. Un indispensable en cuisine, qui ajoute une note méditerranéenne exquise à vos recettes – pour un plaisir gustatif unique !

NUMÉRO D'ARTICLE
12207652

EAN (EA)
7613034075345

Valeurs nutritionnelles: THOMY Aceto Balsamico di Modena IGP 0,5 L

	Pour 100g/ml
Énergie	455 kJ
Matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	21 g
- dont sucres	21 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	0.8 g
Sel	0.3 g

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Ingrédients & allergènes

Ingrédients:

vinaigre de vin rouge*, moût de raisin concentré*, colorant (caramel au sulfite d'ammonium). Acidité totale: acide acétique 60 g/l.

Allergènes:

Contient: sulfites.

Les indications concernant la composition de nos produits sont continuellement actualisées. Merci de noter que seules les indications inscrites sur l'emballage font autorité.

Préparation & conservation

Conservation:

conserver dans un endroit frais et sec, loin de la lumière et des sources de chaleur directes.