



<https://luzem.eu>
662609436
sklep@luzem.eu



Ocet balsamiczny, cena za 100 g

Kod EAN: 365

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

4,90 PLN

Opis produktu

Ocet balsamiczny stworzony jest specjalnie z pięciu gatunków winogron

- Jest znany i kupowany na całym świecie ze względu na swoje właściwości.
- Idealnie smakuje odrobinę dodany do sałatek, mięs, ryb oraz drobiu.
- Dodany do sosów, daje lepszy smak.
- Ocet balsamiczny jest także niezastąpionym dodatkiem przy degustacji serów.
- Aby ocet był idealny w smaku powinien spoczywać w chłodnym, zaciemnionym miejscu od 12 do 25 lat. Im starszy tym lepszy.

Wartość energetyczna na 100 g produktu:

- Energia: 308Kj/ 71Kcal
- Tłuszcze: <0,1 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: <0,1 g

- Węglowodany: 13 g

w tym cukry: 13 g

- Białko: 0,8 g
- Sól: 0,04 g

Powstał we Włoszech, w Modenie.