



SCOLARI
Vini dal 1929



Balsamico-Essig aus Modena IGP

ACETO BALSAMICO DI MODENA

GEBIET DER ERZEUGUNG	Emilia-Romagna
ZUTATEN	Weinessig, gekochter Traubenmost
FARBE	Braun
DUFT	Anhaltend, leichter Essigduft
VISKOSITÄT	Flüssig
GESCHMACK	Süßsauer, anhaltend. Dichte bei 20°C: nicht unter 1,150
SÄURE	6%
ALLERGENE	Enthält Sulfite, das Vorhandensein von Schwefeldioxid kann auf die Rohstoffe zurückgehen
VERPACKUNGS-GRÖSSE	0,50 Lt
NÄHRWERTE	Brennwert: 144 Kcal - 614 KJ Fette: davon gesättigte Fettsäuren 0g Kohlenhydrate: 38g davon 31g Zucker Eiweiß: 1,03g Salz: 0g