

"Aceto Balsamico di Modena" bronze IGP

Qualitätssessig mit geschützter Herkunftsangabe aus Modena

ca. 4 Jahre in Holzfässern gereift

der ideale Basisessig für die anspruchsvolle Gourmetküche

angenehm fruchtig und kräftig im Geschmack

Zutaten: gekochter Traubenmost (direkt aus Trauben gewonnen), Weinessig, enthält Sulfite

Säuregehalt 6%

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	859 kj
Brennwert kcal	203 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	45,4 g
davon Zucker	45,2 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	0,09 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	128.85 kj
Brennwert kcal	30.45 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	6.81 g
davon Zucker	6.78 g

Eiweiß

0.12 g

Salz

0.0135 g