

REFERENCIA HB040**FOTO****NOMBRE COMERCIAL** Vinagre de cereza**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** El jugo de cereza añadido al azúcar se transforma en vino, entonces, se someterá a una fermentación acética. El vinagre será elevado con un concentrado de jugo de cereza durante un mes.**PRESENTACIÓN** Botella de 500 ml**INGREDIENTES** Vinagre de cereza, concentrado de jugo de cereza y azúcar de caña.**ALÉRGENOS** No se contemplan

VALORES NUTRICIONALES		
Valor energético		751 / 177 kJ / kcal
Grasas		<0,5 g/100 g
<i>De las cuales saturadas</i>		<0,1 g/100 g
Hidratos de Carbono		39 g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>		36 g/100 g
Proteínas		<1,3 g/100 g
Sal		<0,02 mg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar en un lugar seco alejado de la luz del sol.**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** Consumir antes de 24 meses**CODIGO DE BARRAS** 3760108453753