

<b>REFERENCIA</b>	<b>HB022 / HB023</b>	
<b>FOTO</b>		
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Vinagre de membrillo	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Producimos vino de membrillo con un zumo de membrillo y azúcar. Transformamos el vino en vinagre a través de fermentación acética. Añadimos un concentrado de zumo de membrillo y esperamos 1 año antes de filtrarlo.</p>	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Botella de 100 ml (HB022) y 500 ml (HB023)	
<b>INGREDIENTES</b>	Concentrado de jugo de membrillo, vinagre de membrillo, azúcar.	
<b>ALÉRGENOS</b>	No se contemplan	
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	Valor energético Grasas Hidratos de Carbono <i>de los cuales azúcares</i> Proteínas Sal	609 / 143 kJ / kcal <0,5 g/100 g 34 g/100 g 29 % <0,5 g/100 g 60 mg/100 g
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en un lugar seco alejado de la luz del sol.	
<b>CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN</b>	Consumir antes de 24 meses	
<b>CODIGO DE BARRAS</b>	3760108451407 – 100 ml 3760108453401 – 500 ml	