

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>REFERENCIA</b>                              | <b>HB027 / HB028</b>  |   |
| <b>FOTO</b>                                    |   |   |
| <b>NOMBRE COMERCIAL</b>                        | Vinagre de limón  |   |
| <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                | Lo producimos con Calamansi (fruta de Filipinas). Transformamos la fruta en vinagre mediante un proceso de fermentación de alcohol y fermentación acética. Añadimos un concentrado de zumo de Calamansi y azúcar mejicano con alcohol de vinagre. |   |
| <b>PRESENTACIÓN</b>                            | Botella de 100 ml (HB027) y 500 ml (HB028)  |   |
| <b>INGREDIENTES</b>                            | Calamansi, espíritu de vinagre, azúcar mejicano. Las frutas son originarias de Filipinas.<br><i>Certificamos que no hay otro ingrediente en este producto. No hay alérgenos este producto en regla con el apéndice II (CE) 1169/2011.</i>         |   |
| <b>ALÉRGENOS</b>                               | No se contemplan  |   |
| <b>VALORES NUTRICIONALES</b>                   | Valor energético<br>Grasas<br><i>De las cuales saturadas</i><br>Hidratos de Carbono<br><i>de los cuales azúcares</i><br>Proteínas<br>Sal  | 583 / 137 kJ / kcal<br><0,5 g/100 g<br><0,1 g/100 g<br>28 g/100 g<br>28 g/100 g<br><0,5 g/100 g<br>0 mg/100 |
| <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>                        | 3760108451162 – 100 ml<br>3760108453166 - 500 ml  |   |