

REFERENCIA **HB029 / HB031**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL	Vinagre de miel	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El vino de miel se produce con flores de miel y se transforma en vinagre de miel. Agregamos algunas flores de miel y esperamos 3 años antes de filtrarlo.	
PRESENTACIÓN	Botella de 100 ml (HB029) y 500 ml (HB031)	
INGREDIENTES	Vinagre de miel y miel. La miel es originaria del sur de Alemania. <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>	
ALÉRGENOS	No se contemplan	
VALORES NUTRICIONALES	Valor energético	719 / 169 kJ / kcal
	Grasas	<0,5 g/100 g
	Hidratos de Carbono	38 g/100 g
	<i>de los cuales azúcares</i>	38 g/100 g
	Proteínas	<0,5 g/100 g
	Sal	<0,01 g/100 g
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	3760108451384 – 100 ml 3760108453388 – 500 ml	