

<b>REFERENCIA</b>	<b>HB029 / HB031</b>	
<b>FOTO</b>		
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Vinagre de miel	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	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.	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Botella de 100 ml (HB029) y 500 ml (HB031)	
<b>INGREDIENTES</b>	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>	
<b>ALÉRGENOS</b>	No se contemplan	
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	Valor energético Grasas Hidratos de Carbono <i>de los cuales azúcares</i> Proteínas Sal	719 / 169 kJ / kcal <0,5 g/100 g 38 g/100 g 38 g/100 g <0,5 g/100 g <0,01 g/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>	3760108451384 – 100 ml 3760108453388 – 500 ml	