

REFERENCIA **HB032 / HB034**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Vinagre de sidra

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Realizamos la fermentación de la sidra durante unos meses en una fábrica de sidra Francesa (método Orleans). Añadimos un concentrado natural de manzana y esperamos 2 años antes de filtrarlo.

PRESENTACIÓN Botella de 100 ml (HB032) y 500 ml (HB034)

INGREDIENTES Vinagre de sidra 51% y concentrado de manzana 49%

ALÉRGENOS No se contemplan

VALORES NUTRICIONALES	Valor energético	737 / 173	kJ / kcal
	Grasas	<0,5	g/100 g
	De las cuales saturadas	<0,1	g/100 g
	Hidratos de Carbono	40	g/100 g
	<i>de los cuales azúcares</i>	38	g/100 g
	Proteínas	<0,5	g/100 g
	Sal	30	mg/100

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 3760108451155 – 100 ml  
3760108453159 – 500 ml