

<b>REFERENCIA</b>	<b>HB035 / HB036</b>	
<b>FOTO</b>		
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Vinagre de mango	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<p>Producimos vino de mango con zumo de mango y azúcar. Transformamos el vino en vinagre a través de un proceso de fermentación acética. Añadimos un concentrado de zumo con sabor natural de mango y esperamos por unos meses antes de filtrarlo.</p>	
<b>PRESENTACIÓN</b>	Botella de 100 ml (HB035) y 500 ml (HB036)	
<b>INGREDIENTES</b>	<p>Vinagre sin alcohol (60%), puré de mango*(28%), azúcar de caña*, aroma natural de mango. (*del comercio equitativo / comercio justo)</p>	
<b>ALÉRGENOS</b>	No se contemplan	
<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<p>Valor energético</p> <p>Grasas</p> <p>De las cuales saturadas</p> <p>Hidratos de Carbono</p> <p><i>de los cuales azúcares</i></p> <p>Proteínas</p> <p>Sal</p>	<p>446 / 105 kJ / kcal</p> <p>&lt;0,5 g/100 g</p> <p>&lt;0,1 g/100 g</p> <p>22 g/100 g</p> <p>22 g/100 g</p> <p>&lt;0,5 g/100 g</p> <p>0 mg/100</p>
<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>	<p>3760108451391 – 100 ml</p> <p>3760108453395 – 500 ml</p>	