

REFERENCIA	HB035 / HB036	
FOTO		
NOMBRE COMERCIAL	Vinagre de mango	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<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>	
PRESENTACIÓN	Botella de 100 ml (HB035) y 500 ml (HB036)	
INGREDIENTES	<p>Vinagre sin alcohol (60%), puré de mango*(28%), azúcar de caña*, aroma natural de mango. (*del comercio equitativo / comercio justo)</p>	
ALÉRGENOS	No se contemplan	
VALORES NUTRICIONALES	<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><0,5 g/100 g</p> <p><0,1 g/100 g</p> <p>22 g/100 g</p> <p>22 g/100 g</p> <p><0,5 g/100 g</p> <p>0 mg/100</p>
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	<p>3760108451391 – 100 ml</p> <p>3760108453395 – 500 ml</p>	