

REFERENCIA MON001

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Cebollas con balsamico modena

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Cebollas con balsámico de Módena: la cebolla Boretana es un tipo de cebolla pequeño y ligeramente aplanada, es muy dulce y tierna. Combinada con el Vinagre Balsámico de Módena I.G.P. consigue una simbiosis de aromas y sabores que es verdaderamente especial. Tradicionalmente se utilizan como guarnición de platos de carne o pescado, aunque también son excelentes como aperitivo o añadidas a cualquier tipo de ensalada.

PRESENTACIÓN Tarro de vidrio de 3000 g

INGREDIENTES Cebolla borettana, agua, Vinagre Balsámico de Módena 11% (vinagre de vino, mosto de uva cocido, **colorante E150d**), azúcar, vinagre de vino, sal.

ALÉRGENOS **Pescado, sulfitos, apio y mostaza.** Puede contener trazas de **gluten, huevos, leche (lactosa), frutos de cáscara, carne de vaca, carne de cerdo y carne de aves.**

VALORES NUTRICIONALES	Valor energético	244 / 58 kJ / kcal
	Grasas	0,1 g/100 g
	<i>de las cuales saturadas</i>	0,0 g/100 g
	Hidratos de Carbono	13 g/100 g
	<i>de los cuales azúcares</i>	13 g/100 g
	Fibra alimentaria	0,7 g/100 g
	Proteínas	1,0 g/100 g
	Sal	1,2 g/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Conservar a temperatura ambiente, evitando la exposición a la luz o a una fuente directa de calor

CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN 36 meses desde la fecha de producción. Después de la apertura del producto, conservar en el frigorífico un máximo de 7 días el producto cubierto en aceite de oliva.

CODIGO DE BARRAS 8002207180099