

REFERENCIA	MON002																								
FOTO																									
NOMBRE COMERCIAL	Cebollas con balsamico de modena																								
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Cebollas con balsámico de Módena: la cebolla Borettana 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 300 g																								
INGREDIENTES	Cebolla borettana, agua, Vinagre Balsámico de Módena 11% (vinagre de vino, mosto de uva cocido, colorante E150d), azúcar, vinagre de vino, sal. Contiene sulfitos																								
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	<table><tr><td>Valor energético</td><td>244 / 58</td><td>kJ / kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0,1</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td><i>de las cuales saturadas</i></td><td>0,0</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono</td><td>13</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td><i>de los cuales azúcares</i></td><td>13</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0,7</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>1,0</td><td>g/100 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1,2</td><td>g/100 g</td></tr></table>	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
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	8002207180082																								