

REFERENCIA HB022 / HB023**FOTO****NOMBRE COMERCIAL** Vinagre de membrillo**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Producimos vino de membrillo con un zumo de membrillo y azúcar. Transformamos el vino en vinagre a través de fermentación acética. Añadimos un concentrado de zumo de membrillo y esperamos 1 año antes de filtrarlo.**PRESENTACIÓN** Botella de 100 ml (HB022) y 500 ml (HB023)**INGREDIENTES** Concentrado de jugo de membrillo, vinagre de membrillo, azúcar
*Producto fabricado en Alemania y envasado en Francia.***ALÉRGENOS** No se contemplan**VALORES NUTRICIONALES**

Valor energético	609 / 143	kJ / kcal
Grasas	<0,5	g/100 g
Hidratos de Carbono	34	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	29	%
Proteínas	<0,5	g/100 g
Sal	60	mg/100 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Almacenar en un lugar seco alejado de la luz del sol.**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** Consumir antes de 18 meses**CODIGO DE BARRAS** 3760108451407 – 100 ml
3760108453401 – 500 ml