

REFERENCIA HB024 / HB026**FOTO****NOMBRE COMERCIAL** Vinagre de frambuesa**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Producimos vino de frambuesa con zumo de frambuesa y azúcar. Transformamos el vino en vinagre a través de un proceso de fermentación acética. Añadimos un concentrado de zumo con sabor natural de frambuesa y esperamos por unos meses antes de filtrarlo.**PRESENTACIÓN** Botella de 100 ml (HB024) y 500 ml (HB026)**INGREDIENTES** Vinagre de frambuesa (75%), azúcar, concentrado de jugo de frambuesa, sabor natural de frambuesa.
*Producto fabricado en Alemania y envasado en Francia.***ALÉRGENOS** No se contemplan**VALORES NUTRICIONALES**

Valor energético	509 / 119	kJ / kcal
Grasas	<0,5	g/100 g
Hidratos de Carbono	25	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	25	g/100 g
Proteínas	<0,5	g/100 g
Sal	30	mg/100

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** 3760108451148 – 100 ml
3760108453142 – 500 ml