

REFERENCIA	HB027 / HB028	
FOTO		
NOMBRE COMERCIAL	Vinagre de limón	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Lo producimos con Calamansi (fruta de Filipinas). Transformamos la fruta en vinagre mediante un proceso de fermentación de alcohol y fermentación acética. Añadimos un concentrado de zumo de Calamansi y azúcar mejicano con alcohol de vinagre.	
PRESENTACIÓN	Botella de 100 ml (HB027) y 500 ml (HB028)	
INGREDIENTES	Zumo de calamansi*, vinagre de alcohol, azúcar de caña* (*comercio justo) <i>Produit fabriqué en Allemagne et conditionné en France</i>	
ALÉRGENOS	No se contemplan	
VALORES NUTRICIONALES	Valor energético	583 / 137 kJ / kcal
	Grasas	<0,5 g/100 g
	<i>De las cuales saturadas</i>	<0,1 g/100 g
	Hidratos de Carbono	28 g/100 g
	<i>de los cuales azúcares</i>	28 g/100 g
	Proteínas	<0,5 g/100 g
	Sal	0 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	3760108451162 – 100 ml 3760108453166 - 500 ml	