

REFERENCIA HB029 / HB031

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Vinagre de miel

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO El vino de miel se produce con flores de miel y se transforma en vinagre de miel. Agregamos algunas flores de miel y esperamos 3 años antes de filtrarlo.

PRESENTACIÓN Botella de 100 ml (HB029) y 500 ml (HB031)

INGREDIENTES Miel, vinagre de miel
Producto fabricado en Alemania y envasado en Francia.

ALÉRGENOS No se contemplan

VALORES NUTRICIONALES		
Valor energético	719 / 169	kJ / kcal
Grasas	<0,5	g/100 g
Hidratos de Carbono	38	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	38	g/100 g
Proteínas	<0,5	g/100 g
Sal	<0,01	g/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 3760108451384 – 100 ml
3760108453388 – 500 ml

