

REFERENCIA **HB032 / HB034**

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Vinagre de sidra

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Realizamos la fermentación de la sidra durante unos meses en una fábrica de sidra Francesa (método Orleans). Añadimos un concentrado natural de manzana y esperamos 2 años antes de filtrarlo.

PRESENTACIÓN Botella de 100 ml (HB032) y 500 ml (HB034)

INGREDIENTES Vinagre de sidra de manzana, concentrado de jugo de manzana  
*Producto fabricado en Alemania y envasado en Francia.*

ALÉRGENOS No se contemplan

VALORES NUTRICIONALES		
Valor energético		737 / 173 kJ / kcal
Grasas		<0,5 g/100 g
De las cuales saturadas		<0,1 g/100 g
Hidratos de Carbono		40 g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>		38 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 3760108451155 – 100 ml  
3760108453159 – 500 ml

