

REFERENCIA HB035 / HB036

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Vinagre de mango

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producimos vino de mango con zumo de mango y azúcar. Transformamos el vino en vinagre a través de un proceso de fermentación acética. Añadimos un concentrado de zumo con sabor natural de mango y esperamos por unos meses antes de filtrarlo.

PRESENTACIÓN Botella de 100 ml (HB035) y 500 ml (HB036)

INGREDIENTES Vinagre de alcohol (60%), puré de mango* (28%), azúcar de caña*, sabor natural a mango. (*comercio justo)
Producto fabricado en Alemania y envasado en Francia.

ALÉRGENOS No se contemplan

VALORES NUTRICIONALES		
Valor energético	446 / 105	kJ / kcal
Grasas	<0,5	g/100 g
De las cuales saturadas	<0,1	g/100 g
Hidratos de Carbono	22	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	22	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 3760108451391 – 100 ml
3760108453395 – 500 ml