

REFERENCIA MON001

FOTO



NOMBRE COMERCIAL Cebollas con balsamico modena

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** Cebollas con balsámico de Módena: la cebolla Borettana es un tipo de cebolla pequeño y ligeramente aplanada, es muy dulce y tierna. Combinada con el Vinagre Balsámico de Módena I.G.P. consigue una simbiosis de aromas y sabores que es verdaderamente especial. Tradicionalmente se utilizan como guarnición de platos de carne o pescado, aunque también son excelentes como aperitivo o añadidas a cualquier tipo de ensalada.

PRESENTACIÓN Tarro de vidrio de 3000 g

**INGREDIENTES** Cebolla borettana, agua, Vinagre Balsámico de Módena 11% (vinagre de vino, mosto de uva cocido, **colorante E150d**), azúcar, vinagre de vino, sal. Contiene **sulfitos**.

**ALÉRGENOS** **Pescado, sulfitos, apio y mostaza.** Puede contener trazas de **gluten, huevos, leche (lactosa), frutos de cáscara, carne de vaca, carne de cerdo y carne de aves.**

VALORES NUTRICIONALES		
Valor energético	244 / 58	kJ / kcal
Grasas	0,1	g/100 g
<i>de las cuales saturadas</i>	0,0	g/100 g
Hidratos de Carbono	13	g/100 g
<i>de los cuales azúcares</i>	13	g/100 g
Fibra alimentaria	0,7	g/100 g
Proteínas	1,0	g/100 g
Sal	1,2	g/100 g

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** Conservar a temperatura ambiente, evitando la exposición a la luz o a una fuente directa de calor

**CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN** 36 meses desde la fecha de producción. Después de la apertura del producto, conservar en el frigorífico un máximo de 7 días el producto cubierto en aceite de oliva.

CODIGO DE BARRAS 8002207180099