



Balsamico vineddik 250ml

250ml

Balansert, rik og kompleks smak, laget på en kombinasjon av vineddik og konsentrert druemost. Vineddiken lages på 7 forskjellige druesorter som dyrkes i åssidene rundt Modena, og lagres på trefat i inntil 3 år.

Varenummer: 122854 | EPD-nummer: 4959250 | GTIN: 08014347108727



PRODUSENT:
Haugen-Gruppen AS

VAREMERKE:
ACETIFICIO

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no

3 produkter i databasen

Se flere produkter
fra ACETIFICIO

Ingredienser

Vineddik, konsentrert druemost, (sulfitt)

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
Svoveldioksid eller sulfitter	●	
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	456 kJ/ 107 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	21,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	19,40 g
Protein	0,30 g
Salt	0,04 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Eddik og matviner
Varenummer	122854
EPD-nummer	4959250
GTIN	08014347108727
GTIN2	7036340042786
GTIN3	
Opprettet dato	15.08.2018
Oppdatert dato	25.03.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	30 grader (C)
Holdbarhet, total	1825 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>