

20 years of Italian Food Experience



Balsamico - *Acetaia Bellei*



Balsamico Bell Bronze 1.12!

Bell Bronze representerar den yngsta kvaliteten i Bell-sortimentet.

De två sköldarna som visas på den främre etiketten visar koden på Bellei-vinäger - en densitet på 1,12.

Den kännetecknas av en perfekt balans mellan surt och sött och av en stark och omslutande smak som förhöjer smaken på varje rätt.

Perfekt till: sallader, färska grönsaker, kokta och grillade grönsaker.



Bell Bronze 1.12

ARTIKELNR: 11010

Storlek/Volym: 250 ml

Karaktär: Densitet på 1,12. Perfekt balans mellan surt och sött och med en stark och omslutande smak.

Surhet: 6%.

Servering: Perfekt till: sallader, färska grönsaker, kokta och grillade grönsaker.

Ingredienser: vinäger, kokt druvmust. Innehåller: **sulfiter**.
Förvaras: Torrt, svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	505 kJ / 121 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	25,0 g
- varav sockerarter	25,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

ilmolino

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se