

Cipolline Borretane in aceto Balsamico di Modena

Borretane Onions in Balsamic Vinegar of Modena

ITEM A00157

Le tipiche cipolline borettane, accuratamente selezionate e pulite, vengono cucinate e insaporite con Aceto Balsamico di Modena IGP, che conferisce loro un raffinato ed equilibrato sapore agrodolce.

The typical Borettane onions, carefully selected and cleaned, are cooked and flavored with Aceto Balsamico di Modena IGP, which gives them a refined and well-balanced sweet-and-sour taste.



INGREDIENTI

Cipolle Borretane, acqua, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello (E150d). Contiene SOLFITI) 14%, zucchero, sale, olio di oliva, correttore di acidità: acido citrico (E330)

INGREDIENTS

Borettane onions, water, "Balsamic Vinegar of Modena" (wine vinegar, concentrated grape must, colouring: caramel (E150d). Contains SULPHITES) 14%, sugar, salt, olive oil, acidity regulator: citric acid (E330).

PRODOTTO IN: ITALIA

PACKED IN: ITALY

 **NON CONTIENE GLUTINE**
GLUTEN FREE

ITEM	CONFEZIONE PACKAGING	CONSERVAZIONE STORAGE	FORMATO SIZE	PESO NETTO NET WT	PESO SGOCCIOLATO DRAINED WT	DURATA SHELF LIFE
A00157	Latta Tin	Ambiente Room temperature	2650 ml	2500 g	1500 g	36 mesi 36 months

Valori nutrizionali

Nutrition facts

Valori nutrizionali medi per 100g / Average nutrition values per 100g

Valore energetico / Energy value	60 Kcal, 253 KJ
Fats / Grassi	0.4 g
di cui saturi / of which saturated	0.1 g
Carboidrati / Carbohydrates	12 g
di cui zuccheri / of which sugars	11 g
Fibre / Fibres	2.3 g
Proteine / Proteins	1.0 g
Sale / Salt	1.0 g

BANCALIZZAZIONE

PALLETIZING

DIMENSIONI COLLO CASE SIZE (LxHxD)	PEZZI/COLLO PIECES PER CASE	COLLI/STRATO CASES PER FLOOR	STRATI FLOORS
46.5 * 12.5 * 31.0	6	5	10

