

SEGRETI DA CHEF - IL MEDITERRANEO

Aceto di vino Chianti con aromi di erbe mediterranee



Una linea pensata appositamente per il canale professionale, una gamma innovativa di pregiati monovitigni e mela arricchiti con erbe e spezie selezionate 100% naturali, per dare vita a ricette esclusive.

Ideali per supportare lo chef nelle sue creazioni e ispirarne la creatività.

IL MEDITERRANEO

Aceto di vino Chianti con erbe mediterranee 100% naturali. Intenso e aromatico, porta in tavola i profumi del Mediterraneo. Perfetto per marinare, sfumare o insaporire con gusto deciso e costante. Pronto all'uso, stimola la creatività dello chef.

PRODOTTO ITALIANO

FORMATO
1 L PET

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia	KJ 81 / kcal 19
Grassi	g 0
di cui acidi grassi saturi	g 0
Carboidrati	g 0,1
di cui zuccheri	g 0,1
Proteine	g 0,1
Sale	g 0,01

INGREDIENTI

79,6% aceto di vino Chianti, vino cotto, mosto concentrato e rettificato, aroma naturale di pepe rosa, estratto di rosmarino, distillato di bacche di ginepro, estratto di aglio, infuso di mirto. 100% aromi naturali.

GUSTO

Corposo e piacevolmente acetico, con note di frutta rossa e un retrogusto persistente di erbe aromatiche e aromi.

CONSIGLI D'USO E CONSERVAZIONE

Ideale per marinare, preparare salse, insaporire piatti crudi, soffriggere e cuocere a fuoco lento. Pronto all'uso e come base ricette a base di carne, pesce e verdure.

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.