

PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO

PREMIO MEJOR
PRODUCTO INNOVADOR
Category Award
Innoval 2016

En esferas



Como resultado de nuestro ánimo incesante de innovación, complementamos nuestra gama con estas perlas de vinagre balsámico de Módena IGP de alta calidad

CAPRICHOS CON



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

¡Descubre esta receta y muchas más!
www.eurocaviar.es



EUROCAVIAR

PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO

Producto transformado del vinagre: vinagre balsámico de Módena IGP en esferas.

 <p>INNOVADOR</p>	 <p>SUAVIDAD Y SABOR EN PERFECTA COMUNIÓN</p>	 <p>DOSIFICACIÓN IDEAL</p>
 <p>APTO PARA CELIACOS</p>	 <p>ALÉRGENOS Contiene sulfitos.</p>	

INGREDIENTES

Vinagre balsámico de Módena IGP (85,9%), agua y espesante E-401.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

- Envasado al vacío en tarro de vidrio.
- Semiconserva.
- Una vez abierto, se recomienda mantener refrigerado y consumir antes de 30 días.
- RSI: ES-26.11839-MU/CE.
- Sin gluten.

DATOS LOGÍSTICOS



PESO NETO	50 g	100 g	340 g
PESO BRUTO APROX. UD.	142 g	249 g	640 g
CÓDIGO EAN	8410649003676	8410649003751	8410649003980
TARROS POR BANDEJA	12	12	3
BANDEJAS POR CAJA	2	2	4
TARROS POR CAJA	24	24	12