

Link do produktu: <https://sklep.biooliwa.pl/ocet-balsamiczny-z-bialego-wina-z-cytryna-cretan-nectar-200-ml-p-491.html>



Ocet balsamiczny z białego wina z cytryną - Cretan Nectar 200 ml

Cena	19,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2 dni robocze
Kod EAN	5200118473191
Producent	Cretan Nectar, Kreta

Opis produktu

Ocet balsamiczny z białego wina z dodatkiem cytryn. Produkt najwyższej jakości. Tradycyjny w kuchni kreteńskiej. Orzeźwiająco słodki z delikatnym cytrynowym posmakiem.

Składniki: 100 % naturalnych, bez środków konserwujących i barwiących
Skoncentrowany moszcz z białych winogron (55%), cytryna (35%), ocet z białych winogron (10%)

Do czego:

Orzeźwiająco słodki z delikatnym cytrynowym posmakiem. Ocet balsamiczny z dodatkiem cytryny to tradycyjna przyprawa w kuchni kreteńskiej. Idealnie - sam lub jako baza do sosu vinegar - pasuje do sałat - zielonych, greckich z oliwkami i serem feta, włoskich z dodatkiem szynki lub sera dojrzewającego, caprese oraz prowansalskich w zestawieniu z przyprawami francuskimi, świeżymi pomidorami i kabaczkami. Wspaniałe połączenie słodyczy i kwaśności octu balsamicznego z cytryną perfekcyjnie współgra z rybami duszonymi lub grillowanymi, skorupiaków oraz owocami morza.

Można także dodać do lodów jako sos czy klasycznego sernika, nadając mu słoneczny aromat. Jogurtów i sorbetów z dodatkiem orzechów i bakalii.

Wartości odżywcze na 100 ml:

wartość energetyczna 957 kJ/ 228 kcal, tłuszcz 0 g, węglowodany 51 g, w tym cukier 48 g, białko 0 g, sól 0 g.

Opakowanie: 200 ml, butelka plastikowa

Kraj pochodzenia: Grecja, Kreta

Producent: Cretan Nectar Ltd, Chania, Kreta, Grecja