

VINAGRE DE VINHO TINTO

Envelhecido em
Barricas de Carvalho.



SOBRE

Dê outra vida aos alimentos com este vinagre de suave sabor ácido com notas de madeira, conseguido através de um processo de envelhecimento prolongado em barricas de carvalho. Ideal para marinar carnes e temperar saladas. Experimente e inove na sua cozinha.

Produto: Vinagre de vinho tinto envelhecido em barricas de carvalho, durante 6 meses.

Origem: Portugal.

Ingredientes: Vinagre de vinho tinto, água, conservante (metabissulfito de potássio), (contém sulfitos)

Acidez: 7%

Embalagem: Garrafa de vidro de 250 ml