



0309418545

Vinaigre à la pulpe de kalamansi 20 cl

Vinaigre à la pulpe de kalamansi 100 % naturel

Terga Gastronomie



Vinaigre naturel à la pulpe de kalamansi

Le kalamansi est un fruit exotique, issu d'un croisement entre le kumquat et la mandarine.

Le vinaigre à la pulpe de kalamansi accompagnera parfaitement les recettes à base de canard : magret, foie gras, gésiers... Il conviendra également en vinaigrette, en déglacage, pour une Saint-Jacques ou un carpaccio.

Côté dessert, vous apprécierez son goût subtil.

- Sans arômes.
- Sans colorants.
- Sans conservateurs.

Ingrédients :

Vinaigre (60%), purée de kalamansi (30%), sucre en poudre (sucre, sirop de glucose). Épaississant : amidon modifié.

Conditions de conservation :

Avant ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Après ouverture, garder au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois.

Bien agiter avant utilisation.

Analyses nutritionnelles pour 100g :

Valeur énergétique : 82 Kcal/348 Kj; matières grasses : <0,2g dont acides gras saturés : 0g; glucides : 19,6g dont sucres : 15g; protéines : <0,2g; fibres : <0,5g; sel : 0,06g.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	20 cl
------------	-------

Produit de la même gamme	
0309418519	Vinaigre a la pulpe de citron vert 20cl
0309418545	Vinaigre a la pulpe de kalamansi 20cl
0309418553	Vinaigre de yuzu 20cl
0309428874	Vinaigre a la pulpe de kalamansi miniature
0309428877	Vinaigre de yuzu miniature