

# Vinagreta Balsámica

## Vinagreta Balsámica

### Ficha de Producto

Condimento a base de aceite de oliva virgen extra y vinagre balsámico.

#### Composición

- 70% Aceite de oliva virgen extra - 30% Vinagre balsámico
- Producto 100% NATURAL. Puede presentar una ligera turbidez, debido a la mezcla de los productos que se separan por decantación natural.

#### Proceso

Selección del aceite de oliva virgen extra de la bodega que mejor se adapta a las características organolépticas que se han determinado para el producto final. Controlando estrictamente todos los parámetros del proceso, ambos productos, aceite y vinagre, son mezclados y envasados durante la fase de fabricación del envase.

#### Nota de cata

Complejo poder aromático a maderas nobles y cacao, que aporta el vinagre balsámico, con algunas notas de un frutado verde intenso. Una melosa y dulce sensación de un producto muy equilibrado.

#### Sugerencias de consumo

Una aderezo fácil para acompañar a cualquier tipo de ensalada. También puedes marinar pollos, carnes, vegetales y pescados. Agitar bien antes de usar.

#### Presentación

Monodosis de 14 ml. Diseño color plata y violeta oscuro en material plástico que protege el contenido interior. Fácil apertura y sistema anti-goteo.

Descripción	Contenido	Envases por caja	Enlaces
Hostelería 50-14 ml Vinagreta balsámica	50 monodosis	4 envases (200 monodosis)	<a href="#">Ver envase</a>
Retail 12-14 ml Vinagreta balsámica	12 monodosis	12 envases (144 monodosis)	<a href="#">Ver envase</a>
Bombonera 10-14 ml Vinagreta balsámica	10 monodosis	20 envases (200 monodosis)	<a href="#">Ver envase</a>



alcalá  
oliva



alcalá  
oliva



alcalá.  
oliva

[Volver](#)