

# Vinagre de arroz 250 ml



## Precio del producto

3,99 €

## Product short description:

El vinagre de arroz es un apetitoso condimento elaborado a partir de fermentar durante un año el arroz en tinajas de terracota, para convertirlo primero en alcohol y después en vinagre. Su sabor, siendo menos ácido, más suave y lleno que el vinagre de vino, se combina perfectamente con cualquier plato de cereales, verduras y algas, resaltando su sabor sin modificarlo. Puede utilizarse como sust...

## Descripción del producto

El vinagre de arroz es un apetitoso condimento elaborado a partir de fermentar durante un año el arroz en tinajas de terracota, para convertirlo primero en alcohol y después en vinagre. Su sabor, siendo menos ácido, más suave y lleno que el vinagre de vino, se combina perfectamente con cualquier plato de cereales, verduras y algas, resaltando su sabor sin modificarlo. Puede utilizarse como sustitutivo del vinagre convencional. Acidez: 4,5%.

## Códigos de producto

Reference: 1ACIRI  
EAN13: 8436545622254  
UPC: -

## Características del producto

Valor energético: 0.00  
kcal.: 16  
kJ.: 68  
Grasas:: 0.00  
de las cuales, saturadas: 0.00  
Hidratos de carbono: 3.5  
de los cuales, azúcares: 0.00  
Fibra alimentaria: 0.00  
Proteínas: 0.5  
Sal: 25.48

Filtros de productos: Bio

### Atributos del producto

Formato: Individual, Caja

### Galería de imágenes del producto

