

Vinagre de umeboshi 250 ml



Precio del producto

2,99 €

Product short description:

El vinagre de umeboshi se obtiene filtrando el vinagre salado extraído de la maduración del umeboshi. Se utiliza como un vinagre normal, que al ser salado, permite terminar una ensalada añadiendo sólo un poco de este vinagre. También puede usarse en salsas para verduras añadiendo una cucharada de Tahin, dos cucharadas de Vinagre de umeboshi y mezclar bien....

Descripción del producto

El vinagre de umeboshi se obtiene filtrando el vinagre salado extraído de la maduración del umeboshi. Se utiliza como un vinagre normal, que al ser salado, permite terminar una ensalada añadiendo sólo un poco de este vinagre. También puede usarse en salsas para verduras añadiendo una cucharada de Tahin, dos cucharadas de Vinagre de umeboshi y mezclar bien.

Códigos de producto

Reference: 1ACIUME
EAN13: 8436545622261
UPC: -

Características del producto

Valor energético: 0.0000
kcal.: 16.0000
kJ.: 68.0000
Grasas:: 0.0000
de las cuales, saturadas: 0.000
Hidratos de carbono: 3.5000
de los cuales, azúcares: 0.0000
Fibra alimentaria: 0.0000
Proteínas: 0.5000
Sal: 25.4800
Unidad Medida: ml.

Atributos del producto

Formato: Individual, Caja

Galería de imágenes del producto

