

Vinagre Blanco



DESCRIPCIÓN

El Vinagre Blanco originalmente es el que se forma a partir de la fermentación de vino blanco, los adobos de vinagre ablandan la carne mientras matan cualquier tipo bacteria de la superficie. Prepare una marinada sabrosa agregando sus hierbas y especias favoritas al vinagre blanco, vinagre balsámico blanco o vinagre de vino tinto.

USO

Se puede usar en cocina, en ensaladas, vinagretas o para hacer conservas, se utiliza principalmente para aliñar verduras y vegetales es ideal para la preparación del sushi como remplazo del vinagre de arroz.

INGREDIENTE

Vinagre Blanco, Metabisulfito

FORMATO

Bidón 5 Litros.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		DEFINICIÓN	
Color		Característico a su naturaleza	
Aroma		Característico a su naturaleza	
Sabor		Característico al producto	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS		VALOR	UNIDADES
Sólidos solubles		-	°Brix

Vida útil de 36 meses al mantener en lugar seco, fresco y libre de olores fuertes, preferentemente en envase cerrado.



Importado y Distribuido por: **ALIACE SpA.**
Carretera General San Martín 9340 Galpón P6, Quilicura, Santiago, Chile.
Contacto: ventas@aliace.cl
Fono: +56 23 2460800

Visítenos en www.aliace.cl