

Vinagre Manzana



DESCRIPCIÓN

El vinagre de manzana, también conocido como vinagre de sidra o vinagre de manzana, es un tipo de vinagre elaborado de la fermentación de los azúcares, ya sea del zumo de manzana o de sidra. La fermentación aeróbica suele convertirse en ácido málico o en ácido acético (presente en el vinagre vínico).

USO

Se utiliza principalmente para aliñar verduras y vegetales en las ensaladas, es ideal para la preparación del sushi como remplazo del vinagre de arroz.

INGREDIENTE

Vinagre de Manzana, Metabisulfito de Sodio
ACIDEZ 4% (expresado como ácido acético)

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