

# Vinagre Tinto



## DESCRIPCIÓN

El vinagre de vino tinto se elabora fermentando el vino tinto, luego filtrando y embotellando. A menudo se envejece antes de embotellar para reducir la intensidad del sabor, El vinagre de vino tinto se usa mucho en la cocina, pero también puede tener otras aplicaciones, puede disminuir los niveles de azúcar en la sangre, puede proteger tu piel, puede ayudar a perder peso, contiene potentes antioxidantes, es increíblemente versátil.

## USO

A menudo es un ingrediente en aderezos para ensaladas, adobos y reducciones. El vinagre de vino tinto combina bien con alimentos abundantes como la carne de cerdo, carne de res y verduras.

## INGREDIENTE

Vinagre Tinto, 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 QUÍMICAS	RANGO
pH	4 - 5

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



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

Visítenos en [www.aliace.cl](http://www.aliace.cl)