Ficha Técnica

Vinagre de Vinho EA 250 mL

2025



Vinagre obtido por fermentação acética de vinho branco, com 6% de acidez. De cor amarela e aspeto límpido, apresenta aroma e sabor acético limpos e intensos, característicos do vinagre de vinho.

Ingredientes:
Ingredientes: vinagre de vinho, conservante (sulfitos – E220).
Alérgenos: contém sulfitos.

Dados Analíticos:

Acidez total (exp. em ácido acético)	6,0 ± 0,2 g/100 mL
Álcool residual	< 0,5 % vol.
Dióxido de enxofre total	≤ 140 mg/L
Validade	5 anos

Vinagre límpido, de cor amarela, com aroma e sabor acético. Ideal para temperar saladas e legumes, preparar marinadas, vinagretes e outros molhos frios, ou para finalizar pratos em que se pretende um toque acídulo equilibrado.

Manter em local fresco e seco, ao abrigo da luz direta e de fontes de calor. Depois de aberto, conservar bem fechado. Produto de Portugal.

Quantidade p/caixa:
12 unidades
Peso p/caixa: 6,324 Kg

Quantidade caixas p/palete:
98 caixas
Peso p/palete: 619,75 Kg
(sem contar com o peso da palete)