

ZANONI

DE LA SEMILLA A LA MESA

VINAGRE DE MANZANA

Descripción

Se entiende por vinagre de manzana al producto obtenido por la fermentación alcohólica, seguido de fermentación acética de jugo azucarado obtenido por expresión de manzanas frescas.

Características Físicas

Aspecto: Sin partículas extrañas

Color: Amarillento

Sabor: Ácido, característico

Olor: Característico, sidra

Composición

Vinagre fruta de manzana, conservante INS 223.

Contiene metabisulfito de sodio

