

VINAGRE DE VINHO TINTO SANTA VITÓRIA



CAPACIDADE: 250 ml

MÉTODO DE FABRICO

Elaborado a partir da acetificação de um vinho tinto por inoculação selecionada seguido de um ano de estágio em barrica de carvalho francês.

COR: Rubi

ACIDEZ: 7%

SUGESTÕES DE CONSUMO: Ideal para temperar peixe, carne, saladas, molhos e marinadas.

ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO: Conservar em local seco e fresco, ao abrigo da luz e do calor.

FORMATOS

Caixas 12x250ml 6,5 Kg | A-248 | C-215 | L-164; 4 Altura | 24 caixas fiada | 96 caixas palete – 624Kg

EAN: 5602252000118

ITF: 25602252000112