

VINAGRE

FIGO-DA-ÍNDIA

Biológico

O vinagre de figo-da-índia é um produto único e inovador que aos benefícios dos vinagres de fruta acrescenta as propriedades terapêuticas intrínsecas ao figo-da-índia, nomeadamente a atividade antibacteriana, atividade antioxidante, controlo da pressão arterial e da diabetes, pelo que muitas vezes é conhecido como o tempero que cura! Além disso, é um aromatizante e tempero natural utilizado na cozinha de todo o mundo!

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Vinagre de figo-da-índia biológico 5%

APLICAÇÕES

Tempero e aromatizante

INGREDIENTES

Polpa de figo-da-índia biológico (variedade laranja) e água

MODO DE APRESENTAÇÃO

Garrafas de vidro de 250ml e
Outros formatos disponíveis sob consulta.

ACIDEZ

5%

VALIDADE PRIMÁRIA (MESES)

120

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GERAL

Líquido

COR

Laranja a vermelho

SABOR

Ácido

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco
ao abrigo da luz solar

DISPONIBILIDADE

Todo o ano

PREÇO

Sob consulta

