



CREME DE BALSÂMICO COM GELEIA DE CABERNET SAUVIGNON | *Gourmet*



Creme de balsâmico elaborado a partir da redução de vinagre balsâmico estilo Módena, envelhecido em barricas de carvalho, e enriquecido com Geleia Gourmet de Cabernet Sauvignon. Combinação perfeita entre as características aromáticas e gustativas da geleia de Cabernet Sauvignon aliadas à estrutura e acidez do aceto balsâmico.

Harmonização: utilizado com carnes vermelhas, cordeiro, aves e pescados grelhados assim como em sorvetes, mousse de chocolate, frutas e queijos.

Peso bruto: 350g
Peso Líquido: 140g
Quantidade por caixa: 24 unidades
Código EAN unitário: 7898070111152
Código EAN caixa: 17898070111159
Dimensões da Caixa
Comprimento: 23,5cm
Largura: 15,7cm
Altura: 18,5cm