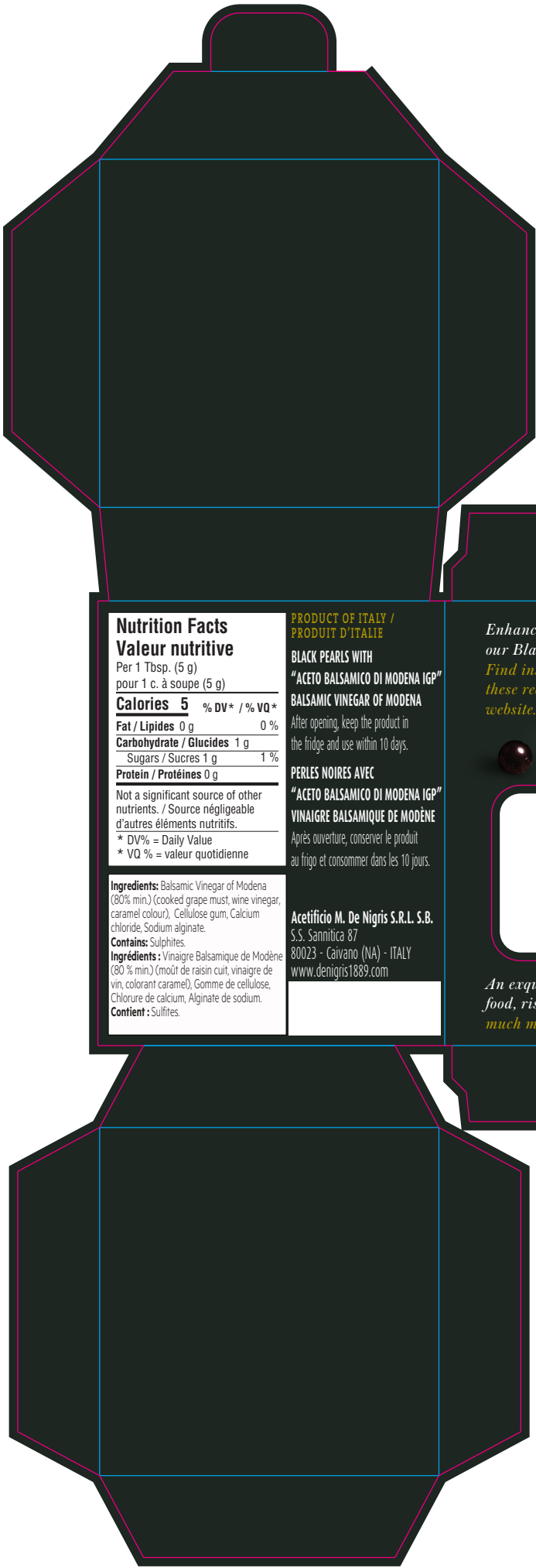




Nutrition Facts
Valeur nutritive

Per 1 Tbsp. (5 g)		
pour 1 c. à soupe (5 g)		
Calories	5	% DV* / % VQ*
Fat / Lipides	0 g	0 %
Carbohydrate / Glucides	1 g	
Sugars / Sucres	1 g	1 %
Protein / Protéines	0 g	
Not a significant source of other nutrients. / Source négligeable d'autres éléments nutritifs.		
* DV% = Daily Value		
* VQ % = valeur quotidienne		

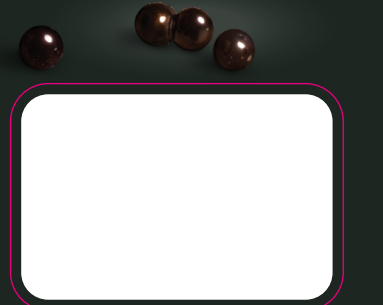
Ingredients: Balsamic Vinegar of Modena (80% min.) (cooked grape must, wine vinegar, caramel colour), Cellulose gum, Calcium chloride, Sodium alginate.

Contains: Sulphites.
Ingédients: Vinaigre Balsamique de Modène (80 % min.) (moût de raisin cuit, vinaigre de vin, colorant caramel), Gomme de cellulose, Chlorure de calcium, Alginate de sodium.
Contient: Sulfites.

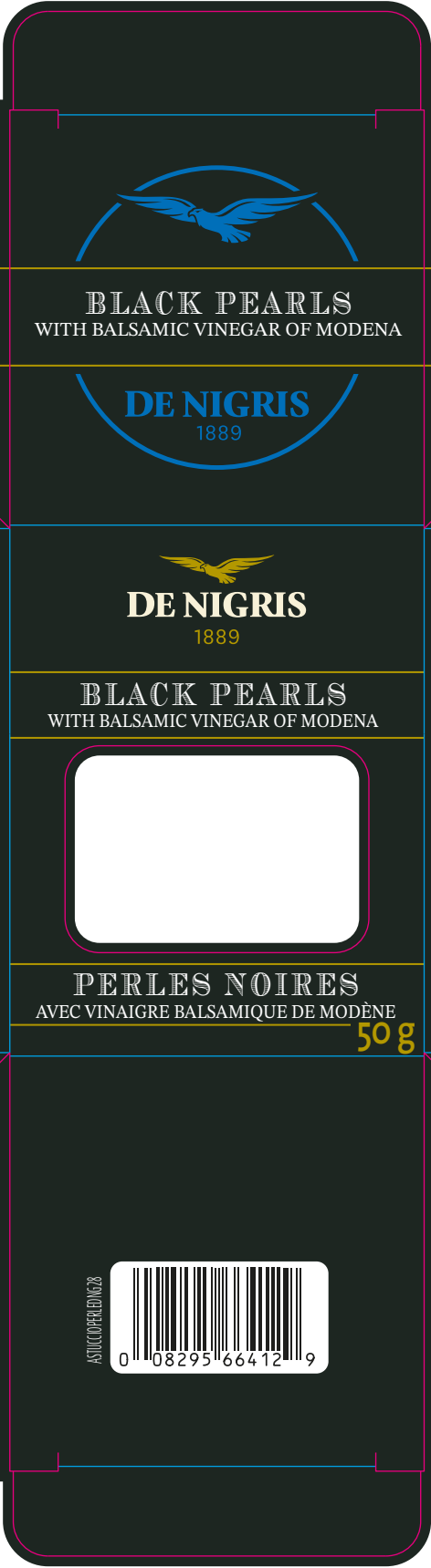
PRODUCT OF ITALY /
PRODUIT D'ITALIE
BLACK PEARLS WITH
"ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
After opening, keep the product in the fridge and use within 10 days.
PERLES NOIRES AVEC
"ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
Après ouverture, conserver le produit au frigo et consommer dans les 10 jours.

Acetificio M. De Nigris S.R.L. S.B.
S.S. Sannitica 87
80023 - Caivano (NA) - ITALY
www.denigris1889.com

Enhance your dishes with our Black Pearls
Find inspiration through these recipes on our website.



An exquisite final touch for finger food, risotto, carpaccio and much more.



BLACK PEARLS
WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

DE NIGRIS
1889

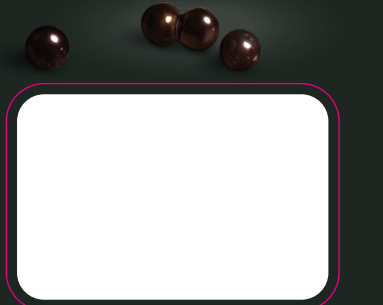
DE NIGRIS
1889

BLACK PEARLS
WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

PERLES NOIRES
AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
50g



Sublimez vos plats avec nos Perles Noires.
Trouvez l'inspiration grâce à ces recettes sur notre site Web.



Une touche finale exquise pour les bouchées, le risotto, le carpaccio et bien plus encore.

VERIFICARE CODICE EAN