

VINAGRE - YBARRA BALSÁMICO - 250 ML

YBARRA



País / Región / D.O

España



Historia

Ybarra fue fundada en 1842 por Don José María de Ybarra. Dedicado por completo a la elaboración del aceite de oliva y, más tarde, ampliamos nuestro negocio al mercado de mayonesas, salsas, vinagres, verduras, aceitunas, tomates y sal. Gracias a la filosofía de alimentación basada en la Dieta saludable Mediterránea que llevamos por bandera, Ybarra está presente en más de 90 países.



Descripción de Producto

Esta olorosa esencia, de color negro intenso, se sigue fabricando con el mismo método artesanal desde hace muchos años. Nace el mosto de la uva palomino y basa su calidad en un lento proceso de envejecimiento en barricas de roble. Como expertos en la crianza y el envasado de vinagres, hemos creado una gama especial de vinagres con Denominación de Origen, para los consumidores más exigentes.



Ingredientes

Vinagre de vino, Mosto de uva concentrado, Metasulfito potásico (como antioxidante) y Caramelo clase IV.



Conservación

Mantener en un lugar fresco. Preservar del calor y el exceso de luz.

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO