

## Ficha Técnica

# Vinagre de plátano

“ Para elaborar este vinagre solo utilizamos el zumo extraído de Plátanos de Canarias (I.G.P.), el cual pasa primero por una fermentación alcohólica para luego someterlo a una fermentación acética hasta lograr el resultado deseado.

**Nota de cata:**

Este vinagre tiene toques afrutados y un ligero dulzor.

**Acidez:** 5%

**Presentación:**

Botellas de vidrio de 250 ml., en cajas de 12 unidades.

**Ingredientes:**

Zumo extraído de Plátanos de Canarias (I.G.P.)

**Alérgenos:** Contiene Sulfitos

