



VINAIGRE DE CIDRE

BIO

ORIGINE : **FRANCE**

Ingrédients : 100 % Vinaigre de Cidre Biologique non pasteurisé**. **Produit issu de l'**Agriculture Biologique**. Il est employé fréquemment en guise d'assaisonnement avec une salade fraîche, mais **il peut être dégusté de nombreuses manières**. Le vinaigre de cidre est réputé pour ses bienfaits naturels.

Pour relever les plats de volailles et crustacés

5% d'acidité

Sans conservateurs,
Présence de sulfites.

€ /50 cl

€ /75 CL

€ /1 L



À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE !



VINAIGRE DE CIDRE

BIO

Origine : FRANCE

Ingrédients : 100% vinaigre de cidre biologique non pasteurisé**. **Produit issu de l'Agriculture Biologique.

*5% d'acidité
Présence de sulfites*

Sans conservateurs

Il sera parfait pour relever vos plats de volailles et crustacés. Sans conservateurs, sans allergènes.
Présence de sulfites.

À conserver à température ambiante.
Mis en bouteille dans votre magasin.
Produit par SDMR, 2 rue des Bourelles
38420 DOMÈNE - France - info@sdmr.fr



FR-BIO-01
Agriculture
FRANCE

Numéro de lot :