

## Condimento Nero - dunkler Balsamessig

Artikelnr.: 3004

Condimento Nero – intensiv, vollmundig, charakterstark Unser dunkler Condimento ist eine besondere italienische Essigspezialität, hergestellt aus süßem Traubenmost und feinem Weinessig. Für den Traubenmost werden sorgfältig ausgewählte Traubensorten verwendet. Die Reifung in Holzfässern verleiht dem Essig sein einzigartiges Aroma: intensiv, schwarz mit angenehmer, dezenter Säure und feinen holzigen Noten. Der dunkle Balsamessig ist vielseitig einsetzbar: ideal für Salate & Dressings, verfeinert Tomaten, Fleisch oder gibt kräftigen Soßen eine besondere Geschmacksnote. Hergestellt aus 100 % natürlichen Zutaten, vegan und frei von künstlichen Aromen. Die Mindestabnahme beträgt 100 Stück – perfekt für Promotions, Kundengeschenke oder individuelle Markenauftritte. Dieser Artikel wird mit einem individuellem Etikett veredelt. Im Preis enthalten ist ein hochwertiges Folienetikett (4/0-farbig) mit Schutzlack matt. Das Design kann nach eigenen Wünschen erstellt werden, es müssen lediglich die Pflichtangaben enthalten sein. Die Vorlage als ai Datei und die Größe erhalten Sie von uns. Dieser Artikel ist auch ohne Werbeanbringung erhältlich. Die Preise erhalten Sie auf Anfrage.



### Eigenschaften

Artikelnr. 3004

### Preisstaffel

Menge	100+	250+	500+	1000+	2500+
	17,87 €	17,63 €	17,04 €	16,56 €	16,22 €

Richtpreise