



Jean Bouteille

N'ACHETEZ QUE L'ESSENTIEL



VINAIGRE DE CIDRE

BIOLOGIQUE

Origine : France



NON PASTEURISÉ



Plats en sauce



Vinaigrettes



Conservation aliments

ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

Etiquette à coller ou à scanner



Jean Bouteille
N'ACHETEZ QUE L'ESSENTIEL

VINAIGRE DE CIDRE - BIO

Origine : France

NON PASTEURISÉ | Plats en sauce | Vinaigrettes | Conservation aliments

Ce vinaigre est le résultat de la transformation de l'alcool contenu dans le cidre en acide acétique. **Aucun produit n'est ajouté lors de la production.** Il est apprécié pour son goût aromatique et acidulé et réputé pour ses bienfaits naturels.

INGRÉDIENTS : 100% VINAIGRE DE CIDRE NON PASTEURISÉ*. *PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Traces éventuelles de sulfites.

SANS CONSERVATEURS | **5% D'ACIDITÉ**

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La formation d'un dépôt est un phénomène naturel. A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Mis en bouteille dans votre magasin

Produit par EMB 07346 / Sélectionné par Jean Bouteille - Port fluvial de Lille, 3ème rue Bât. E, 59000 Lille - contact@jeanbouteille.fr

N° DE LOT :

JB00023.F02