



Vinagre Balsámico

Presentación de 250 ml.

Elaborado a partir del mosto de uva y vinagre de uva artesanal. Con 5 meses de fermentación y maduración de las uvas Borgoña, Italia y Quebranta, las cuales otorgan un sabor y aroma exquisito.

Beneficios

Reduce el endurecimiento de las arterias, provee una acción diurética al organismo, ayuda a mejorar la absorción de los minerales esenciales en el cuerpo, promueve la regulación del azúcar en la sangre.

Modo de Uso

Realza el sabor de las ensaladas y carnes.