

R

PUNAVIINI ETIKKA

RÖDVINSVINÄGER

0,4L



BERNER

Rajamäen
ETIKKAA JO VUODESTA 1892

RAJAMÄEN PUNAINEN SILLI

300 g
1

kevytsuolattua sillifileetä
punasipuli, hienonnettua
tilliä

Liemi:

1,5 dl

vettä

1,5 dl

punaviinietikkaa

1 dl

sokeria

15

valkopippuria murskattuna

10

maustepippuria

1

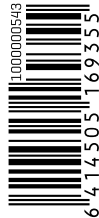
laakerinlehti

Kiehauta liemen aineet. Leikkaa fileet viipaleiksi. Lado silliviipaleet, hienonnettu sipuli ja tilli kerroksittain purkkiin. Kaada jäähtynyt liemi päälle ja anna maustua kylmässä kaksi vuorokautta.

Valmistaja / Tillverkare: Berner Oy, PL22, 00811 Helsinki

Alkuperämaa / Ursprungsland: Italia / Italien

Valmistusmaa / Tillverkningsland: Suomi / Finland



Lajittele pullo ja korkki erikseen
muovinkeräykseen.

Rajamäen

www.rajamaen.fi

PUNAVIINIETIKKA

Valmistettu luonnollisella käymismenetelmällä laadukkaasta italialaisesta punaviinistä. **Etikkahappopitoisuus 6 %.** Sisältää sulfittia. Säilytys huoneenlämmössä suoralta auringonvalolta suojattuna.

RÖDVINSVINÄGER

Framställd av högklassigt italienskt rödvin genom en naturlig jäsningsprocess. **Ättiksyrahalt 6 %.** Innehåller sulfit. Förvaras i rumstemperatur. Undvik direkt solljus.

RAVINTOARVO / NÄRINGSVÄRDE 100 g

Energiaa / Energi 86 kJ / 20 kcal

Rasvaa / Fett 0 g

josta tyydyttynyttä /

varav mättat fett 0 g

Hiilihydraatteja / Kolhydrat 0,1 g

joista sokereita /

varav sockerarter 0 g

Proteiinia / Protein 0 g

Suolaa / Salt 0,1 g