

Gazzosa Ticinese "Fizzy"



Depuis le XIXe siècle, la Gazzosa est élaborée selon un procédé particulier. La carbonatation est obtenue grâce à un principe naturel de fermentation d'une solution sucrée avec l'eau de source du "Pont da Pico", située à 1000 mètres d'altitude dans la Val Nadro.

Ingrédients : eau, sucre, dioxyde de carbone, acidifiant : acide citrique et arôme naturel de citron.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 ml)

Énergie	167 kJ / 40 kcal
Matières grasses	< 0,5 g, dont saturées 0 g
Glucides	10 g, dont sucres 10 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0 g