

RAPUNZEL

Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Rustico, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050430	GTIN-Stück 4 006040 249719	GTIN-Verpackung 4 006040 249702	eco-ID 2656	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Rapunzel



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Weinessig*, Traubenmost* konzentriert, Traubenmost* gekocht

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Aceto Balsamico di Modena IGP ist eine weltweit einmalige Spezialität, die ausschließlich in den Provinzen Modena und Reggio Emilia in Norditalien hergestellt wird. Er wird nach traditioneller Rezeptur aus dem Saft sonnengereifter Trauben gewonnen. Durch den Reifungsprozess in verschiedenen Holzfässern erhält der Balsamessig aus Modena sein harmonisches, mild würzig-saures Aroma.

Besonderheiten

Säuregehalt 6%, im Holzfass gereift

Kurzbeschreibung

Aceto Balsamico di Modena IGP ist eine weltweit einmalige Spezialität, die ausschließlich in den Provinzen Modena und Reggio Emilia in Norditalien hergestellt wird. Er wird nach traditioneller Rezeptur aus dem Saft sonnengereifter Trauben gewonnen. Durch den Reifungsprozess in verschiedenen Holzfässern erhält der Balsamessig aus Modena sein harmonisches, mild würzig-saures Aroma.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

für Salate sowie zu kalten und warmen mediterranen Gerichten

Herstellung

Aceto Balsamico di Modena IGP wird ausschließlich in den Provinzen Modena und Reggio Emilia in Norditalien hergestellt. Er wird aus dem Saft einheimischer Traubensorten gewonnen und anschließend zu einem Reifungsprozess in verschiedenen Holzfässern gelagert.



Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Rustico, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050430	GTIN-Stück  4 006040 249719	GTIN-Verpackung  4 006040 249702	eco-ID 2656	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Rustico, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050430	GTIN-Stück 4 006040 249719	GTIN-Verpackung 4 006040 249702	eco-ID 2656	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... konzentrierter Traubenmost

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-009

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Aceto Balsamico di Modena IGP
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 359 kJ / 84 kcal
 Fett..... 0,00 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,00 g
 Kohlenhydrate..... 15,70 g
 davon Zucker..... 14,90 g
 Ballaststoffe..... 0,5 g
 Eiweiß..... 0,60 g
 Salz..... 0,050 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein