



Condimento Bianco, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050460	GTIN-Stück 4 006040 068907	GTIN-Verpackung 4 006040 068914	eco-ID 2657	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Rapunzel



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Weißweinessig*, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat*, konzentrierter Traubenmost*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Condimento Bianco ist ein Würzmittel (ital. Condimento), das in der Provinz Modena/Norditalien hergestellt wird. Traubenmost wird ausschließlich aus weißen Trauben der Sorte Trebbiano und anderen Rebsorten der Region gewonnen. Wegen seiner Bernsteinfarbe eignet er sich besonders gut für helle Salatsaucen und Dips. Das milde Aroma und das unvergleichliche Bouquet, welches von einer harmonischen Balance von süß und sauer bestimmt wird, macht den Condimento Bianco zu einem vielseitigen Würzmittel.

Besonderheiten

Säuregehalt 5,5%

Kurzbeschreibung

Condimento Bianco ist ein Würzmittel (ital. Condimento), das in der Provinz Modena/Norditalien hergestellt wird. Traubenmost wird ausschließlich aus weißen Trauben der Sorte Trebbiano und anderen Rebsorten der Region gewonnen. Wegen seiner Bernsteinfarbe eignet er sich besonders gut für helle Salatsaucen und Dips. Das milde Aroma und das unvergleichliche Bouquet, welches von einer harmonischen Balance von süß und sauer bestimmt wird, macht den Condimento Bianco zu einem vielseitigen Würzmittel.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

für Salate, kalte und warme Gemüserichte, Saucen, helle Suppen sowie für Fisch und Fleisch

Herstellung

Weißweinessig regionale Rebsorten werden unter Vakuum erhitzt und eingedickt. Nach dem Mischen mit Weißweinessig wird die Mischung nur noch gefiltert.



Condimento Bianco, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050460	GTIN-Stück  4 006040 068907	GTIN-Verpackung  4 006040 068914	eco-ID 2657	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

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, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓



Condimento Bianco, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050460	GTIN-Stück 4 006040 068907	GTIN-Verpackung 4 006040 068914	eco-ID 2657	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt
 Rohkost Gradangabe..... 40

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..... Condimento Bianco
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 417 kJ / 98 kcal
 Fett..... 0,00 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,00 g
 Kohlenhydrate..... 20,50 g
 davon Zucker..... 19,10 g
 Ballaststoffe..... 0,0 g
 Eiweiß..... 0,20 g
 Salz..... 0,020 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein