



Condimento Bianco, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 015190	GTIN-Stück 4 024297 000167	GTIN-Verpackung 4 024297 000174	eco-ID 36320	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Weißweinessig* 76%, Traubenmostkonzentrat* 24%

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Der Condimento Bianco ist die helle Variante des Aceto Balsamico di Modena. Überall, wo die dunkle Farbe eines Acetos störend sein könnte, wird gern der Condimento Bianco verwendet.

Besonderheiten

Mit seiner geringen Säure von 4 bis 5 % zählt er nicht zu den Essigen, sondern gilt als Würzmittel (Condimento).

Kurzbeschreibung

Der Condimento Bianco ist die helle Variante des Aceto Balsamico di Modena. Überall, wo die dunkle Farbe eines Acetos störend sein könnte, wird gern der Condimento Bianco verwendet.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Milde Würze für zahlreiche Rezepte und optimal für leichte Sommersalate.

Herstellung

Der Naturata Condimento Bianco wird in Norditalien in der Provinz Modena hergestellt. Die Trauben hierfür werden in der Provinz Modena von einem biodynamisch wirtschaftenden Familienbetrieb angebaut. Der mit Traubenkonzentrat aus Trebbianotrauben veredelte Weißweinessig wird nach kurzer Reifung abgefüllt. Der Umwandlungsprozess von Traubensaft in Essig erfolgt durch Essigbakterien. In Verbindung mit Sauerstoff können sie sich an der Essigoberfläche zusammenballen und eine so genannte Essigmutter bilden, in der sich die Bakterien vermehren. Auftreten kann sie in Form von Schlieren oder als Bodensatz. Dieses Phänomen stellt keine Beeinträchtigung der Essigqualität dar. Verhindert werden könnte dies nur durch den Zusatz von Antioxydationsmittel bzw. durch eine Erhöhung der Säure. Hierdurch würde der Condimento jedoch seinen typischen Charakter verlieren. Es werden ungeschwefelte Trauben für die Herstellung verwendet.



Condimento Bianco, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 015190	GTIN-Stück  4 024297 000167	GTIN-Verpackung  4 024297 000174	eco-ID 36320	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht schützen, Vor Wärme schützen

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Condimento Bianco, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 015190	GTIN-Stück 4 024297 000167	GTIN-Verpackung 4 024297 000174	eco-ID 36320	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Weinessig mit Traubenmostkonzentrat
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 360 kJ / 85 kcal
 Fett..... 0,0 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
 Kohlenhydrate..... 16 g
 davon Zucker..... 13,7 g
 Eiweiß..... 0,5 g
 Salz..... 0,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
 Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein