



San Vicario Crema all'Aceto Balsamico di Modena g.g.A., 150ml

Eine Crema mit herrlich vollmundigem Traubengeschmack. Sehr hoher Anteil an Traubenmost. Nur drei Zutaten - keine unnötigen Hilfsstoffe enthalten.



Artikelnummer 1410	GTIN-Stück  4 260000 812133	GTIN-Verpackung  4 260000 812140	eco-ID 114486	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

San Vicario



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe



Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Traubenmost*, Aceto Balsamico di Modena IGP (40%)*, Maisstärke*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



Allgemeines

Die San Vicario Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP ist aus wertvollen Rohwaren komponiert. Durch den sehr hohen Traubenmostgehalt von über 50% schmeckt sie sehr fruchtig, traubig. Das kommt all jenen Gerichten zugute, in denen sie verwendet wird.

Bei der Herstellung wird auf alle Hilfsstoffe verzichtet, die oft in solchen Produkten enthalten sind. Lediglich Maisstärke sorgt für das Eindicken der Crema. Hochwertiger Traubenmost und der original Aceto Balsamico di Modena machen aus dieser Crema einen einmaligen Genuss.

Kurzbeschreibung

Die San Vicario Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP ist aus wertvollen Rohwaren komponiert. Durch den sehr hohen Traubenmostgehalt von über 50% schmeckt sie sehr fruchtig, traubig. Das kommt all jenen Gerichten zugute, in denen sie verwendet wird.

Bei der Herstellung wird auf alle Hilfsstoffe verzichtet, die oft in solchen Produkten enthalten sind. Lediglich Maisstärke sorgt für das Eindicken der Crema.



San Vicario Crema all'Aceto Balsamico di Modena g.g.A., 150ml

Eine Crema mit herrlich vollmundigem Traubengeschmack. Sehr hoher Anteil an Traubenmost. Nur drei Zutaten - keine unnötigen Hilfsstoffe enthalten.



Artikelnummer 1410	GTIN-Stück  4 260000 812133	GTIN-Verpackung  4 260000 812140	eco-ID 114486	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Einfach die Flasche drücken und entsprechend Ihren Wünschen verwenden.

Anwendung

Direkt aus der Flasche auf Ihre Speisen dosieren.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Direkt aus der Flasche auf Ihre Speisen dosieren.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen, Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die San Vicario Crema bewahren Sie am besten im Kühlschrank auf. Vor Verwendung ca. 1 Std. an die Zimmertemperatur anpassen lassen, dann dosiert es sich feiner.

Verzehrsempfehlung

Durch das deutliche Traubenaroma ideal für das Abschmecken von Saucen und Gerichten.

Gebrauchsanweisung

Ideale Crema für die kreative Gestaltung Ihrer Speisen. Über Caprese, zu Pastagerichten, Gemüsespeisen etc. Durch den hohen Traubenmostanteil stehen die Traubenaromen besonders deutlich im Vordergrund.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



San Vicario Crema all'Aceto Balsamico di Modena g.g.A., 150ml

Eine Crema mit herrlich vollmundigem Traubengeschmack. Sehr hoher Anteil an Traubenmost. Nur drei Zutaten - keine unnötigen Hilfsstoffe enthalten.



Artikelnummer 1410	GTIN-Stück  4 260000 812133	GTIN-Verpackung  4 260000 812140	eco-ID 114486	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... geschützte geografische Angabe

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Crema mit Aceto Balsamico di Modena IGP
Name Inverkehrbringer..... Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG
Straße Inverkehrbringer..... Kaiser-Friedrich-Promenade 91
PLZ Inverkehrbringer..... 61348
Ort Inverkehrbringer..... Bad Homburg
Land Inverkehrbringer..... Deutschland
Inverkehrbringer..... Masseria San Vicario, Kaiser-Friedrich-Promenade 91, D-61348 Bad Homburg vor der Höhe

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 995 kJ / 234 kcal
Fett..... 0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
Kohlenhydrate..... 55,3 g
davon Zucker..... 50,8 g
Eiweiß..... 0,8 g
Salz..... 0,07 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche (Kunststoff)
Einheit der Einzelstücke..... Stück