

RAPUNZEL

Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Premium, 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050445	GTIN-Stück  4 006040 132684	GTIN-Verpackung  4 006040 132677	eco-ID 125574	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Traubenmost* gekocht, Weinessig*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Ein sehr körperreicher und samtiger Balsamessig mit erlesenem Geschmack und unvergleichlich süßem Aroma. Durch den mehrjährigen Reifungsprozess in Eichenholzfässern erhält der Essig seine tief dunkle Farbe, die angenehm dickflüssige Konsistenz und seine harmonische Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure.

Besonderheiten

Säuregehalt 6%, im Eichenholzfass gereift, Spitzenqualität für die Gourmetküche

Kurzbeschreibung

Ein sehr körperreicher und samtiger Balsamessig mit erlesenem Geschmack und unvergleichlich süßem Aroma. Durch den mehrjährigen Reifungsprozess in Eichenholzfässern erhält der Essig seine tief dunkle Farbe, die angenehm dickflüssige Konsistenz und seine harmonische Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ideal für besondere Salate, zu Tomate Mozzarella, gebratenem Gemüse, über Parmesan oder Obst

Herstellung

Aceto Balsamico di Modena wird ausschließlich in der Provinz Modena hergestellt. Dafür wird eingekochter Traubenmost mit Weinessig gemischt und zur Reifung in Eichenholzfässern gelagert. Durch die lange Lagerung erhält er die dickflüssige Konsistenz und dunkle Farbe.



Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Premium, 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050445	GTIN-Stück  4 006040 132684	GTIN-Verpackung  4 006040 132677	eco-ID 125574	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

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., Premium, 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050445	GTIN-Stück 4 006040 132684	GTIN-Verpackung 4 006040 132677	eco-ID 125574	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1066 kJ / 250 kcal
Fett..... 0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,00 g
Kohlenhydrate..... 57,50 g
davon Zucker..... 53,00 g
Ballaststoffe..... 0,5 g
Eiweiß..... 1,40 g
Salz..... 0,070 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein