



# Aceto Balsamico di Modena IGP, PREMIUM, 250ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015174	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 017257	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 017264	<b>eco-ID</b> 168395	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Verarbeitungsland

Italien

## Zutaten

Eingekochter Traubenmost\*, Weinessig\*

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Die Herstellung des berühmten Aceto Balsamico hat in der italienischen Provinz Modena eine jahrhundertealte Tradition. Der "König unter den Essigen" wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt und muss viele Jahre in Holzfässern reifen. Ausgesuchte Zutaten und sorgfältige Herstellung lassen diese Essigspezialität zu einem echten Highlight in der heimischen Küche werden.

## Besonderheiten

Der Gärprozess eines Aceto Balsamico di Modena ist ein höchst komplizierter, jahrelanger Vorgang. Die alten Familienrezepte werden gehütet wie ein geheimer Schatz. Zudem werden Balsamessige unterschiedlichen Reifegrads gemischt, bis die gewünschte Geschmacksnote erreicht ist. Von einer abgeschlossenen Reifung kann selbst bei einem mehrere Jahre gelagerten Balsamico nicht gesprochen werden. Daher sagt auch die Reifezeitangabe allein nichts über die tatsächliche Qualität aus. Eine Altersangabe auf dem Etikett ist sogar gesetzlich verboten. Neben dem Zusammenwirken von Reifezeit und traditioneller Lagerung ist vor allem auch das Mischungsverhältnis von Traubenmost zu Weinessig ausschlaggebend für die Qualität. Je höher der Traubenmostanteil, desto besser die Qualität und desto feiner das Aroma.





# Aceto Balsamico di Modena IGP, PREMIUM, 250ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015174	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 017257	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 017264	<b>eco-ID</b> 168395	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Die Herstellung des berühmten Aceto Balsamico hat in der italienischen Provinz Modena eine jahrhundertealte Tradition. Der "König unter den Essigen" wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt und muss viele Jahre in Holzfässern reifen. Ausgesuchte Zutaten und sorgfältige Herstellung lassen diese Essigspezialität zu einem echten Highlight in der heimischen Küche werden.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ideal als Krönung für Salate oder die besondere Note in Desserts.

## Herstellung

Dieser edle Essig zeichnet sich durch einen besonders hohen Traubenmostgehalt aus. Ihm verdankt er seinen süß-vollmundigen und besonders samtigen Charakter. Der eingekochte Traubenmost wird mit Weinessig gemischt und zur Lagerung in Holzfässer gefüllt. Für ein Höchstmaß an Natürlichkeit werden unsere Essige nur gefiltert und nicht pasteurisiert. Zudem werden die Trauben nicht geschwefelt. Bei der Verfeinerung können natürlicherweise Sulphite entstehen. Im gesamten Herstellungsprozess werden keine tierischen Bestandteile oder Filterhilfsmittel eingesetzt. Somit ist der Essig für eine vegane Lebensweise bestens geeignet. Es wird viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl in die Herstellung gelegt damit jede Charge als ein wahres Geschmackswunder das Haus verlässt.

## 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

**ja:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Aceto Balsamico di Modena IGP, PREMIUM, 250ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015174	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 017257	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 017264	<b>eco-ID</b> 168395	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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  
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... geschützte geografische Angabe

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Aceto Balsamico di Modena g.g.A.  
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1475 kJ / 346 kcal  
Fett..... 0,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
Kohlenhydrate..... 81,2 g  
davon Zucker..... 79,5 g  
Eiweiß..... 0,7 g  
Salz..... 0,04 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche  
Verpackungsmaterial..... Glas  
Einheit der Einzelstücke..... Milliliter

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein