Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato, 6 % Säure, 0,25l

Die 3-jährige Reifezeit gibt dem Byodo Invecchiato den wunderbar intensiven Geschmack und die dunkle Farbe. Er wird nicht erhitzt.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
41670	4 018462 416709	4 018462 416716	

Marke
BYODO

Qualität
Bio-Siegel, 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

Zutaten
konzentrierter Traubenmost*, Rotweinessig*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



Konventionelle Zutaten
nein

Allgemeines
Der Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato (6% Säure) wird dank seiner mindestens 3-jährigen Reifezeit zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Der tief-dunkle Italiener aus dem Herzen der italienischen Essigproduktion schmeckt dadurch herrlich komplex und intensiv vollmundig.
Der hohe Anteil an wertvollem fruchtigen Bio-Traubenmost, kombiniert mit biologischem Rotweinessig und der Lagerung in Holzfässern aus der Weinproduktion machen den Byodo Invecchiato unvergleichlich köstlich.

Kurzbeschreibung
Der Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato wird dank seiner mindestens 3-jährigen Reifezeit zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis. Der tief-dunkle Italiener aus dem Herzen der italienischen Essigproduktion schmeckt dadurch herrlich komplex und intensiv vollmundig.
Der hohe Anteil an wertvollem fruchtigen Bio-Traubenmost, kombiniert mit biologischem Rotweinessig und der Lagerung in Holzfässern aus der Weinproduktion machen den Byodo Invecchiato unvergleichlich köstlich.

Anwendung
Der Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato von Byodo schmeckt dank seiner langen Lagerung besonders komplex und vollmundig. Damit veredelt er feine Salate & z.B. Tomate-Mozzarella, schmeckt aber auch hervorragend zu gebratenem Gemüse und Käse. Beträufeln Sie kleine Parmesanstücke mit etwas Invecchiato und genießen Sie ein köstlich-einfaches Aperitif vom Feinsten!

Diese Informationen wurden vom Hersteller zur Verfügung gestellt. Die Richtigkeit der Angaben ist ohne Gewähr.
Stand: 28.03.2024, 15:46:56

Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato, 6 % Säure, 0,25l

Die 3-jährige Reifezeit gibt dem Byodo Invecchiato den wunderbar intensiven Geschmack und die dunkle Farbe. Er wird nicht erhitzt.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
41670	4 018462 416709	4 018462 416716	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato von Byodo schmeckt dank seiner langen Lagerung besonders komplex und vollmundig. Damit veredelt er feine Salate & z.B. Tomate-Mozzarella, schmeckt aber auch hervorragend zu gebratenem Gemüse und Käse. Beträufeln Sie kleine Parmesanstücke mit etwas Invecchiato und genießen Sie ein köstlich-einfaches Aperitif vom Feinsten!

Nährwertpflicht

Pflicht

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔ halal✔

Diese Informationen wurden vom Hersteller zur Verfügung gestellt. Die Richtigkeit der Angaben ist ohne Gewähr.
Stand: 28.03.2024, 15:46:56

Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato, 6 % Säure, 0,25l

Die 3-jährige Reifezeit gibt dem Byodo Invecchiato den wunderbar intensiven Geschmack und die dunkle Farbe. Er wird nicht erhitzt.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
41670	4 018462 416709	4 018462 416716	

Weitere Bezeichnungen

Artikelart ..... normaler Artikel
Produktname mittellang ..... Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato, 6 % S
Regaltext ..... Aceto Bals. Invec. 0,25 l

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Region ..... Modena
Saisonartikel ..... nein
Gesüßt ..... ja
Süßung ..... konzentrierter Traubenmost
Triebmittel vorhanden ..... nein

Sonstiges

IK Kürzel ..... C%
E-Nummern ..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos ..... Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle IT-BIO-009
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... geschützte geografische Angabe

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts ..... Aceto Balsamico di Modena IGP
Inverkehrbringer ..... Byodo Naturkost GmbH; Leisederstraße 2, 84453 Mühldorf, Deutschland
Name Inverkehrbringer ..... Byodo Naturkost GmbH
Straße Inverkehrbringer ..... Leisederstraße 2
PLZ Inverkehrbringer 84453
Ort Inverkehrbringer ..... Mühldorf
Land Inverkehrbringer ..... Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal ..... 860 kJ / 202 kcal
Fett ..... 0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 0,0 g
Kohlenhydrate ..... 45,0 g
davon Zucker ..... 45,0 g
Eiweiß ..... 1,0 g
Salz ..... 0,03 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Aktuell Bestellbar ..... ja
GTIN Stück vorhanden ..... ja
Verpackungsart ..... Flasche

Diese Informationen wurden vom Hersteller zur Verfügung gestellt. Die Richtigkeit der Angaben ist ohne Gewähr.
Stand: 28.03.2024, 15:46:56

Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato, 6 % Säure, 0,25l

Die 3-jährige Reifezeit gibt dem Byodo Invecchiato den wunderbar intensiven Geschmack und die dunkle Farbe. Er wird nicht erhitzt.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
41670	4 018462 416709	4 018462 416716	

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	52 mm
Tiefe	52 mm
Höhe	218 mm
Bruttogewicht	0,533 kg
Füllgewicht	0,295 kg
Abtropfgewicht	0 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Gibt es einen GTIN VPE1	ja
EAN VPE1 auf Ware	nein
Anzahl der Stücke in VPE1	6 St
Verpackungsart	Karton

Maße und Gewichte der VPE1

Breite	109 mm
Tiefe	162 mm
Höhe	228 mm
Bruttogewicht	3,291 kg
Gewicht Umverpackung VPE1	0,089 kg

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
Höhe Palette	1284 mm
VPE1 / Lage	49
Lagen VPE1 / Palette	5
Höhe Lage	228 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz Deutschland	7 %
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	1l
Grundpreisfaktor	4
Verbrauchssteuerrelevant	nein
Pfandartikel Stück	kein Pfand
Pfandartikel Stück AT	kein Pfand
Pfand VPE	kein Pfand
Pfand VPE AT	kein Pfand

Infos für den Handel (B2B)

MHD oder Verbrauchsdatumspflicht	ja
Temperaturgeführt	nein
Intrastat-Nr.	22090091

Diese Informationen wurden vom Hersteller zur Verfügung gestellt. Die Richtigkeit der Angaben ist ohne Gewähr.
Stand: 28.03.2024, 15:46:56

Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato, 6 % Säure, 0,25l

Die 3-jährige Reifezeit gibt dem Byodo Invecchiato den wunderbar intensiven Geschmack und die dunkle Farbe. Er wird nicht erhitzt.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
41670	4 018462 416709	4 018462 416716	

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN ..... ja

Entsorgung

Lizenzpflicht (DE) ..... ja
Lizenzgebühr abgeführt ..... ja
Verpackungsregister Registrierungsnummer DE2194509365553
Lizenzpflicht (AT) ..... ja
Lizenzgebühr abgeführt AT ..... nein
Gebührenabgabe gültig ab Lieferdatum Hersteller 2017-01-01

Gefahrenangaben

Gefahrstoff nach CLP ..... nein

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard 02080607
Bio-ID 1473517f-24d3-4f04-a249-9de4c1c2a998



Byodo Condimento Bianco, 5,5% Säure, 0,5l
41650



Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP, 6 % Säure, 0,5l
41600

Diese Informationen wurden vom Hersteller zur Verfügung gestellt. Die Richtigkeit der Angaben ist ohne Gewähr.
Stand: 28.03.2024, 15:46:56