Condimento Bianco, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1050460	4 006040 068907	4 006040 068914	2657

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
Weißweinessig*, Traubenmost* konzentriert, Traubenmost* gekocht

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Condimento Bianco ist ein Würzmittel (ital. Condimento), das in der Provinz Modena/Norditalien hergestellt wird. Traubenmost wird ausschließlich aus weißen Trauben der Sorte Trebbiano und anderen Rebsorten der Region gewonnen. Wegen seiner Bernsteinfarbe eignet er sich besonders gut für helle Salatsaucen und Dips. Das milde Aroma und das unvergleichliche Bouquet, welches von einer harmonischen Balance von süß und sauer bestimmt wird, macht den Condimento Bianco zu einem vielseitigen Würzmittel.

Besonderheiten
Säuregehalt 5,5%

Kurzbeschreibung
Condimento Bianco ist ein Würzmittel (ital. Condimento), das in der Provinz Modena/Norditalien hergestellt wird. Traubenmost wird ausschließlich aus weißen Trauben der Sorte Trebbiano und anderen Rebsorten der Region gewonnen. Wegen seiner Bernsteinfarbe eignet er sich besonders gut für helle Salatsaucen und Dips. Das milde Aroma und das unvergleichliche Bouquet, welches von einer harmonischen Balance von süß und sauer bestimmt wird, macht den Condimento Bianco zu einem vielseitigen Würzmittel.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
für Salate, kalte und warme Gemüsegerichte, Saucen, helle Suppen sowie für Fisch und Fleisch

Herstellung
Weiße regionale Rebsorten werden unter Vakuum erhitzt und eingedickt. Nach dem Mischen mit Weißweinessig wird die Mischung nur noch gefiltert.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 01.05.2022, 12:07:13

Condimento Bianco, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1050460	4 006040 068907	4 006040 068914	2657

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, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔ Rohkostqualität✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 01.05.2022, 12:07:13

Condimento Bianco, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1050460	4 006040 068907	4 006040 068914	2657

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Süßung ..... konzentrierter Traubenmost
Rohkost Gradangabe 40

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 ..... Condimento Bianco
Inverkehrbringer ..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 424 kJ / 99 kcal
Fett ..... 0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 0,00 g
Kohlenhydrate ..... 21,0 g
davon Zucker ..... 19,0 g
Ballaststoffe ..... 0,0 g
Eiweiß ..... 0,20 g
Salz ..... 0,010 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 01.05.2022, 12:07:13