

RAPUNZEL

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Speciale), 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050475	GTIN-Stück 4 006040 071211	GTIN-Verpackung 4 006040 132691	eco-ID 39907	
---------------------------------	--	---	------------------------	--

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

Weinessig*, 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

Aceto Balsamico di Modena IGP ist eine weltweit einmalige Spezialität, die ausschließlich in den Provinzen Modena und Reggio Emilia in Norditalien hergestellt wird. Nach traditioneller Rezeptur aus dem Saft sonnengereifter Trauben gewonnen, reift der Essig bis zu drei Jahre in verschiedenen Holzfässern. Dadurch erhält der Balsamessig aus Modena seine zähflüssige Konsistenz und das harmonische mild-süße Aroma.

Besonderheiten

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

Kurzbeschreibung

Aceto Balsamico di Modena IGP ist eine weltweit einmalige Spezialität, die ausschließlich in den Provinzen Modena und Reggio Emilia in Norditalien hergestellt wird. Nach traditioneller Rezeptur aus dem Saft sonnengereifter Trauben gewonnen, reift der Essig bis zu drei Jahre in verschiedenen Holzfässern. Dadurch erhält der Balsamessig aus Modena seine zähflüssige Konsistenz und das harmonische mild-süße Aroma.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

für Salate, Gemüsegerichte und Marinaden

Herstellung

Aceto Balsamico di Modena wird ausschließlich in der Provinz Modena in Norditalien hergestellt. Dort wird Weinessig mit eingekochtem Traubenmost gemischt und zur Reifung in verschiedenen Holzfässern gelagert. Durch mehrjährige Lagerung erhält er die dickflüssige Konsistenz und Farbe.



Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Speciale), 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050475	GTIN-Stück  4 006040 071211	GTIN-Verpackung  4 006040 132691	eco-ID 39907	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

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 ✓



Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Speciale), 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050475	GTIN-Stück 4 006040 071211	GTIN-Verpackung 4 006040 132691	eco-ID 39907	
---------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... konzentrierter Traubenmost

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..... 566 kJ / 132 kcal
 Fett..... 0,00 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,00 g
 Kohlenhydrate..... 27,4 g
 davon Zucker..... 25,8 g
 Ballaststoffe..... 0,9 g
 Eiweiß..... 0,87 g
 Salz..... 0,060 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein