



Condimento Rosso, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050520	GTIN-Stück 4 006040 127444	GTIN-Verpackung 4 006040 126256	eco-ID 196866	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Rotweinessig*, Traubenmost* konzentriert

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Der Condimento Rosso ist ein feines Würzmittel (ital. Condimento). Er zeichnet sich durch seinen schönen rosé Ton, die ausgewogene Säure und feine Süße aus. Der Condimento Rosso wird traditionell in der Provinz Modena / Norditalien aus Weinessig von regionalen Rebsorten, wie der Sangiovese Traube, sowie rotem Traubenmost hergestellt. Mit einer frisch, fruchtige und leicht säuerliche Note verfeinert dieses Würzmittel vielerlei Speisen. Eine Ablagerung oder Trübung ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt die Qualität nicht.

Besonderheiten

Säuregehalt 5,1%

Kurzbeschreibung

Der Condimento Rosso ist ein feines Würzmittel (ital. Condimento). Er zeichnet sich durch seinen schönen rosé Ton, die ausgewogene Säure und feine Süße aus. Der Condimento Rosso wird traditionell in der Provinz Modena / Norditalien aus Weinessig von regionalen Rebsorten, wie der Sangiovese Traube, sowie rotem Traubenmost hergestellt. Mit einer frisch, fruchtige und leicht säuerliche Note verfeinert dieses Würzmittel vielerlei Speisen. Eine Ablagerung oder Trübung ist ein natürlicher Vorgang und

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ideale Zutat für sommerliche Salate , frische Vinaigrette, zu feinem Gemüse oder Saucen

Herstellung

Rote regionale Rebsorten werden unter Vakuum erhitzt und eingedickt. Nach dem Mischen mit Rotweinessig wird die Mischung nur noch gefiltert.



Condimento Rosso, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050520	GTIN-Stück  4 006040 127444	GTIN-Verpackung  4 006040 126256	eco-ID 196866	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

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, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

Rohkostqualität ✓



Condimento Rosso, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050520	GTIN-Stück 4 006040 127444	GTIN-Verpackung 4 006040 126256	eco-ID 196866	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 453 kJ / 106 kcal
 Fett..... 0,00 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,00 g
 Kohlenhydrate..... 22,7 g
 davon Zucker..... 22,7 g
 Ballaststoffe..... 0,0 g
 Eiweiß..... 0,40 g
 Salz..... 0,020 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein