

**RAPUNZEL**

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

Wir machen Bio aus Liebe.



<b>Artikelnummer</b> 1050445	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 132684	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 132677	<b>eco-ID</b> 125574	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

Traubenmost\* gekocht, Weinessig\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Ein sehr körperreicher und samtiger Balsamessig mit erlesenem Geschmack und unvergleichlich süßem Aroma. Durch den mehrjährigen Reifungsprozess in Eichenholzfässern erhält der Essig seine tief dunkle Farbe, die angenehm dickflüssige Konsistenz und seine harmonische Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure.

## Besonderheiten

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

## Kurzbeschreibung

Ein sehr körperreicher und samtiger Balsamessig mit erlesenem Geschmack und unvergleichlich süßem Aroma. Durch den mehrjährigen Reifungsprozess in Eichenholzfässern erhält der Essig seine tief dunkle Farbe, die angenehm dickflüssige Konsistenz und seine harmonische Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ideal für besondere Salate, zu Tomate Mozzarella, gebratenem Gemüse, über Parmesan oder Obst

## Herstellung

Aceto Balsamico di Modena wird ausschließlich in der Provinz Modena hergestellt. Dafür wird eingekochter Traubenmost mit Weinessig gemischt und zur Reifung in Eichenholzfässern gelagert. Durch mehrjährige Lagerung erhält er die dickflüssige Konsistenz und dunkle Farbe.

**RAPUNZEL****Aceto Balsamico di Modena I.G.P.  
(Premium), 250ml***Wir machen Bio aus Liebe.*

<b>Artikelnummer</b> 1050445	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 132684	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 132677	<b>eco-ID</b> 125574	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

### 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, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, 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. (Premium), 250ml

*Wir machen Bio aus Liebe.*



<b>Artikelnummer</b> 1050445	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 132684	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 132677	<b>eco-ID</b> 125574	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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

## 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..... 954 kJ / 224 kcal  
Fett..... 0,00 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,00 g  
Kohlenhydrate..... 51,5 g  
davon Zucker..... 47,0 g  
Ballaststoffe..... 0,5 g  
Eiweiß..... 0,90 g  
Salz..... 0,070 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein