Rotweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1050400	4 006040 249511	4 006040 249504	2654

Marke
Rapunzel

Qualität
100% bio, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle
IT-BIO-014 | QCI

Zollrechtliche Herkunft
Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Italien

Zutaten
Rotweinessig*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Hochwertiger italienischer Rotwein verleiht diesem aromatischen Essig seinen Charakter. Sein fruchtiges Aroma mit einer leichten Himbeernote eignet sich hervorragend zum Verfeinern von verschiedenen Speisen. Rapunzel Rotweinessig zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit und schonende Herstellung aus. Er wird aus ungeschwefeltem Rotwein hergestellt, reift in Holzfässern und wird nicht erhitzt.

Besonderheiten
Säuregehalt 6%, fruchtiges Aroma mit leichter Himbeernote

Kurzbeschreibung
Hochwertiger italienischer Rotwein verleiht diesem aromatischen Essig seinen Charakter. Sein fruchtiges Aroma mit einer leichten Himbeernote eignet sich hervorragend zum Verfeinern von verschiedenen Speisen. Rapunzel Rotweinessig zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit und schonende Herstellung aus. Er wird aus ungeschwefeltem Rotwein hergestellt, reift in Holzfässern und wird nicht erhitzt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
zum Verfeinern von Salaten und Saucen, Fleisch und Wildgerichten

Herstellung
Ungeschwefelter Rotwein wird durch Essigsäuregärung zu Essig umgesetzt. Nach dem Filtern lagert der Essig in Holzfässern. Es findet keine Erhitzung statt.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 01.05.2022, 12:07:19

Rotweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1050400	4 006040 249511	4 006040 249504	2654

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, 12:07:19

Rotweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1050400	4 006040 249511	4 006040 249504	2654

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Süßung ..... nicht gesüßt
Rohkost Gradangabe 40

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle IT-BIO-014

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts ..... Rotweinessig
Inverkehrbringer ..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 79 kJ / 19 kcal
Fett ..... 0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 0,00 g
Kohlenhydrate ..... 0,6 g
davon Zucker ..... 0,6 g
Ballaststoffe ..... 0,0 g
Eiweiß ..... 0,40 g
Salz ..... 0,050 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, 12:07:19