



# Weißweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



<b>Artikelnummer</b> 1050420	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 249610	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 249603	<b>eco-ID</b> 2655	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

## 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

Weißweinessig\*

*\*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 Weißwein verleiht diesem aromatischen Essig seinen Charakter. Sein fruchtiges Aroma mit einer frischen Weißweinnote eignet sich hervorragend zum Verfeinern von verschiedenen Speisen. Rapunzel Weißweinessig zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit und schonende Herstellung aus. Er wird aus ungeschwefeltem Weißwein hergestellt, reift in Holzfässern und wird nicht erhitzt.

## Besonderheiten

Säuregehalt 6%, fruchtig frisches Aroma mit frischer Weißweinnote

## Kurzbeschreibung

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

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

für Salate und Saucen, verfeinert Fischgerichte und Meeresfrüchte-Kreationen, zum Einlegen und Einmachen von saurem Obst und Gemüse

## Herstellung

Ungeschwefelter Weißwein wird durch Essigsäuregärung zu Essig umgesetzt. Nach dem Filtern lagert er in Holzfässern. Er wird nicht erhitzt.



Weißweinessig, 0,5l

*Wir machen Bio aus Liebe.*



<b>Artikelnummer</b> 1050420	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 249610	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 249603	<b>eco-ID</b> 2655	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

### 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 ✓



Weißweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



<b>Artikelnummer</b> 1050420	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 249610	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 249603	<b>eco-ID</b> 2655	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

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

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 89 kJ / 21 kcal  
 Fett..... 0,00 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,00 g  
 Kohlenhydrate..... 0,5 g  
 davon Zucker..... 0,5 g  
 Ballaststoffe..... 0,0 g  
 Eiweiß..... 0,50 g  
 Salz..... 0,040 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein