



# Condimento Bianco, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015190	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 000167	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 000174	<b>eco-ID</b> 36320	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

NATURATA



## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

Weißweinessig\*, Traubenmostkonzentrat\*

*\*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 Bianco ist die helle Variante des Aceto Balsamico di Modena. Überall, wo die dunkle Farbe eines Acetos störend sein könnte, wird gern der Condimento Bianco verwendet.

## Besonderheiten

Mit seiner geringen Säure von 4 bis 5 % zählt er nicht zu den Essigen, sondern gilt als Würzmittel (Condimento).

## Kurzbeschreibung

Der Condimento Bianco ist die helle Variante des Aceto Balsamico di Modena. Überall, wo die dunkle Farbe eines Acetos störend sein könnte, wird gern der Condimento Bianco verwendet.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Milde Würze für zahlreiche Rezepte und optimal für leichte Sommersalate.

## Herstellung

Der Naturata Condimento Bianco wird in Norditalien in der Provinz Modena hergestellt. Die Trauben hierfür werden in der Provinz Modena von einem biodynamisch wirtschaftenden Familienbetrieb angebaut. Der mit Traubenkonzentrat aus Trebbianotrauben veredelte Weißweinessig wird nach kurzer Reifung abgefüllt. Der Umwandlungsprozess von Traubensaft in Essig erfolgt durch Essigbakterien. In Verbindung mit Sauerstoff können sie sich an der Essigoberfläche zusammenballen und eine so genannte Essigmutter bilden, in der sich die Bakterien vermehren. Auftreten kann sie in Form von Schlieren oder als Bodensatz. Dieses Phänomen stellt keine Beeinträchtigung der Essigqualität dar. Verhindert werden könnte dies nur durch den Zusatz von Antioxydationsmittel bzw. durch eine Erhöhung der Säure. Hierdurch würde der Condimento jedoch seinen typischen Charakter verlieren. Es werden ungeschwefelte Trauben für die Herstellung verwendet.



# Condimento Bianco, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015190	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 000167	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 000174	<b>eco-ID</b> 36320	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht schützen, Vor Wärme schützen

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Condimento Bianco, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015190	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 000167	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 000174	<b>eco-ID</b> 36320	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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..... DE-ÖKO-007

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Condimento Bianco  
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 360 kJ / 85 kcal  
Fett..... 0,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
Kohlenhydrate..... 16 g  
davon Zucker..... 13,7 g  
Eiweiß..... 0,5 g  
Salz..... 0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche  
Verpackungsmaterial..... Glas

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein