



# Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP, 150ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015160	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 010449	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 010456	<b>eco-ID</b> 69842	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

Aceto Balsamico di Modena IGP\*\* 60 % (Traubenmost\*\*, Rotweinessig\*\*), Traubenmost gekocht\*\*, Maisstärke\*

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

*\*\*aus biodynamischer Erzeugung, \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Die Herstellung des berühmten Aceto Balsamico hat in der italienischen Provinz Modena eine jahrhundertealte Tradition. Der "König unter den Essigen" wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt und muss viele Jahre reifen. Ausgesuchte Zutaten und sorgfältige Herstellung lassen diese Essigspezialität zu einem echten Highlight in der heimischen Küche werden.

## Besonderheiten

Der Gärprozess eines Aceto Balsamico di Modena ist ein höchst komplizierter, jahrelanger Vorgang. Die alten Familienrezepte werden gehütet wie ein geheimer Schatz. Zudem werden Balsamessige unterschiedlichen Reifegrads gemischt, bis die gewünschte Geschmacksnote erreicht ist. Von einer abgeschlossenen Reifung kann selbst bei einem mehrere Jahre gelagerten Balsamico nicht gesprochen werden. Daher sagt auch die Reifezeitangabe allein nichts über die tatsächliche Qualität aus. Eine Altersangabe auf dem Etikett ist sogar gesetzlich verboten. Erst das Zusammenwirken von Reifezeit, traditioneller Lagerung und vor allem auch das Mischungsverhältnis von Traubenmost zu Weinessig sind ausschlaggebend für die Qualität. Je höher der Traubenmostanteil, desto besser die Qualität und desto feiner das Aroma.

## Kurzbeschreibung

Die Herstellung des berühmten Aceto Balsamico hat in der italienischen Provinz Modena eine jahrhundertealte Tradition. Der "König unter den Essigen" wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt und muss viele Jahre reifen. Ausgesuchte Zutaten und sorgfältige Herstellung lassen diese Essigspezialität zu einem echten Highlight in der heimischen Küche werden.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Dekorieren oder Verfeinern.





# Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP, 150ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015160	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 010449	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 010456	<b>eco-ID</b> 69842	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Herstellung

Die Crema wird mit dem feinen demeter Aceto hergestellt. Gewonnen aus dem einzigartigen Zusammenspiel von gekochtem Traubenmost, der nach traditioneller Art auf offenem Feuer unter freiem Himmel hergestellt wird, und einem gleichfalls hochwertigen Aceto Balsamico di Modena IGP, besticht diese Crema durch ihre geschmackliche Qualität und einem vollen Aroma, erzielt durch den hohen Anteil von 60 % an Aceto Balsamico di Modena. Die typische Farbe entsteht ausschließlich aufgrund der Herstellung. Es werden keine Farbstoffe eingesetzt. Für diesen Aceto werden ungeschwefelte Trauben verwendet. Bei der Gärung und Reifung können natürlicherweise Sulphite entstehen.

## 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

**ja:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP, 150ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015160	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 010449	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 010456	<b>eco-ID</b> 69842	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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  
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP  
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 1070 kJ / 252 kcal  
Fett..... 0,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
Kohlenhydrate..... 62 g  
davon Zucker..... 54 g  
Eiweiß..... 0,8 g  
Salz..... 0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Fläschchen  
Verpackungsmaterial..... PE

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein