



# Aceto Balsamico di Modena IGP, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015176	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 151760	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 002048	<b>eco-ID</b> 24962	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

Weinessig\*, Traubenmostkonzentrat\*

*\*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

Milde Würze für zahlreiche Rezepte und optimal für leichte Sommersalate.



# Aceto Balsamico di Modena IGP, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015176	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 151760	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 002048	<b>eco-ID</b> 24962	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Herstellung

Reif geerntete italienische Bio-Trauben werden zu Traubenkonzentrat verarbeitet und in sorgfältig ausgewähltem Verhältnis mit Rotweinessig vermischt. Vor dem Abfüllen reift der Essig einige Monate im Holzfass.

## 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 Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Aceto Balsamico di Modena IGP, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015176	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 151760	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 002048	<b>eco-ID</b> 24962	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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  
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... geschützte geografische Angabe

## Gesetzliche Angaben

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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 487 kJ / 114 kcal  
Fett..... 0,0 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
Kohlenhydrate..... 24 g  
davon Zucker..... 23,3 g  
Eiweiß..... 0,6 g  
Salz..... 0,02 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein