

## Produktinformation

# Schwarze Johannisbeere Balsam - Aceto Balsamico di ribes neri - Blackcurrant Balsam vinegar

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Schwarze Johannisbeere Balsam - Aceto Balsamico di ribes neri - Blackcurrant Balsam vinegar
<b>Zusatz</b>	
<b>Sortiment</b>	Premium Essige
<b>Art.-Nr.</b>	335
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Premium-Essig schwarze Johannisbeere Balsam, am Höhepunkt der Reife geerntet, in bewährter Tradition produziert und eichenfassgereift. Zum Marinieren von Fisch, Fleisch, Obst oder Gemüse und zum Verfeinern von Saucen. 5% Säuregehalt. Ohne Zusatz von Farbstoffen, Aromen und Dickungsmittel.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	Aceto Premium - Aceto Balsamico di ribes neri AROMICA®: dalla frutta raccolta in piena maturazione nasce questo prodotto realizzato secondo l'antica tradizione e maturato in botti di quercia. Ideale per marinare pesce, carne, frutta e verdura, nonché per rifinire le salse. Grado di acidità pari al 5%. Senza aggiunta di coloranti, aromi e addensanti.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Blackcurrant Balsam Premium Vinegar is a topquality product. Ingredients are harvested at the peak of ripeness, then processed in the timehonoured tradition and matured in oak barrels. For marinating fish, meat, fruit and vegetables and for refining sauces. 5% acidity.
<b>EAN</b>	4260046713357
<b>Inhalt</b>	0,5l
<b>Verpackung</b>	Glasflasche

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	336
<b>EAN</b>	4260046713364
<b>Inhalt</b>	3x0,5l
<b>Zusammensetzung</b>	Fruchtweinessig, Fruchtmost.
<b>Nährwerte /100g</b>	Brennwert   Energia   Energy: 631,8 Kj / 151 kcal ; Fett   Grassi   Fat: <0,05g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi   saturates: <0,1g; Kohlenhydrate   Carboidrati   Carbohydrates: 34g; davon Zucker   di cui zuccheri   of which sugars: 30g; Eiweiß   Proteine   Protein: <0,5g; Salz   Sale   Salt: <0,03g;



<b>Mikrobiologie</b>	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988 Salmonellen Neg. / 25 g Staphylococcus aureus < 100 / g Bacillus cereus < 1000 / g Escherichia coli < 1000 / g Sulphitred. Clostridien < 1000 / g Schimmelpilze < 10000 / g
<b>Aflatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb Aflatoxin B1 max. 5 ppb
<b>Lagerbedingungen</b>	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
<b>MHD</b>	
<b>allergene Inhaltsstoffe</b>	Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.
<b>Angaben Gentechnik</b>	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003