

Produktinformation

Aceto Balsamico

DI MODENA I.G.P.

Dose

Artikelbezeichnung	Aceto Balsamico
Zusatz	DI MODENA I.G.P.
Sortiment	Crema
Art.-Nr.	382
Etiketteninformation Deutsch	Aus edlem Traubenmost und in Holzfässern gelagerter „Aceto Balsamico di Modena i.g.p.“. Hervorragend zum Würzen und Abschmecken, sowie garnieren und dekorieren pikanter und süßer Speisen. Für Fisch, Gemüse, Eis, Früchte etc.
Etiketteninformation Italienisch	Ottenuto da pregiato Mosto d'uva e „Aceto Balsamico di Modena i.g.p.“ maturato in botti di legno. Ideale per insaporire e aromatizzare, ma anche per guarnire e decorare piatti dolci e piccanti. Per carne, pesce, verdure, gelato, frutta ecc
Etiketteninformation Englisch	„Aceto Balsamico di Modena IGP“ takes the finest grape must, which is then matured in wooden barrels. Excellent for seasoning and finishing as well as for garnishing and decorating sweet and spicy dishes. For fish, vegetables, ice-cream, fruit, etc.
EAN	4260046713821
Inhalt	0,5l
Verpackung	Quetschflasche

Karton

Art.-Nr.	388
EAN	4260046713883
Inhalt	3x0,5l
Zusammensetzung	gekochter Traubenmost, Balsamessig aus Modena (39%), (Weinessig, gekochter Traubenmost), Zucker, modifizierte Maisstärke. Glutenfrei.
Nährwerte /100g	Brennwert Energia Energy: 1075,3kJ/257kcal; Fett Grassi Fat: <0,1g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: <0,01g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 61,5g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 56,7g; Eiweiß Proteine Protein: 1,0g; Salz Sale Salt: 0,1g; Ballaststoffe Fibre Fibre: <0,1g.



Produktfoto | Packshot

Mikrobiologie	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
Aflatoxin	Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb Aflatoxin B1 max. 5 ppb
Lagerbedingungen	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
MHD	Mindestens 15 Monate, mindestens 12 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung
allergene Inhaltsstoffe	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.
Angaben Gentechnik	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003