

## Produktinformation

# Weißweinbalsam - Aceto Balsamico di vino bianco - White wine Balsamic vinegar

### Glasflasche

<b>Artikelbezeichnung</b>	Weißweinbalsam - Aceto Balsamico di vino bianco - White wine Balsamic vinegar
<b>Zusatz</b>	
<b>Sortiment</b>	Premium Essige
<b>Art.-Nr.</b>	424
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Premium-Essig Weißwein Balsam, hergestellt nach traditioneller Balsamico-Methode. Aus Traubensaft durch schonendes Einköcheln und Veressigen gewonnen. Im Eichenfass gelagert mit milden 5% Säure. Milder ausgewogener Geschmack, sehr geeignet für verschiedene Salate und Vorspeisen.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	L'Aceto Premium – Aceto Balsamico di vino bianco AROMICA® è ottenuto da succo d'uva sottoposto a delicata cottura e a fermentazione acetica, secondo il tradizionale procedimento di produzione dell'aceto balsamico. Invecchiato in botti di quercia con tenue grado di acidità, pari al 5%. Sapore delicato ed equilibrato, ideale per svariate insalate e per gli antipasti.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® White Wine Balsamic Premium Vinegar, prepared using the traditional balsamic method. The grape juice is gently simmered and the vinegar concentrates extracted. These are then stored in an oak barrel with a mild 5% acidity, for a mild, balanced flavour, ideal for a wide range of salads and appetisers.
<b>EAN</b>	4260046714248
<b>Inhalt</b>	0,5l
<b>Verpackung</b>	Glasflasche

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	425
<b>EAN</b>	4260046714255
<b>Inhalt</b>	3x0,5l
<b>Zusammensetzung</b>	Weisswein Balsam Essig
<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