

Produktinformation

Birnenbalsam - Aceto Balsamico di pere - Pear Balsam vinegar

Dose

Artikelbezeichnung	Birnenbalsam - Aceto Balsamico di pere - Pear Balsam vinegar
Zusatz	
Sortiment	Premium Essige
Art.-Nr.	529
Etiketteninformation Deutsch	AROMICA® Premium-Essig Birnenbalsam, eine Spezialität aus dem niederösterreichischen Mostviertel. Hergestellt nach alter Tradition und in Holzfässern gereift, entwickelt AROMICA® Premium-Essig Birnenbalsam einen wunderbaren, eleganten Geschmack nach Birnen und Honig. Ideal zum Abschmecken von Salaten, zum Schafskäse und zum Würzen. Zutaten: Birnenessig, Fruchtmost.
Etiketteninformation Italienisch	L'aceto Premium balsamico di pere AROMICA® è una specialità del quartiere "Mostviertel" dell'Austria Inferiore (lett. "quartiere del mosto"). Prodotto secondo la più antica tradizione e maturato in botti di legno, l'aceto Premium balsamico di pere AROMICA® sviluppa un gusto elegante, con un meraviglioso sentore di pere e di miele. Ideale per insaporire le insalate, si sposa alla perfezione con il formaggio di pecora ed è perfetto per aromatizzare i Vostri piatti. Ingredienti: aceto di pere, mosto di frutta.
Etiketteninformation Englisch	AROMICA® Pear Balsam Premium Vinegar is a speciality from the "must region" in Lower Austria. Prepared using traditional methods and aged in wooden barrels, AROMICA® Pear Balsam Premium Vinegar imparts a delightful and elegant taste of pears and honey. Ideal for finishing salads, goes well with ewes' cheese and can be used as a general seasoning. Ingredients: Pear vinegar, fruit must.
EAN	4260046715290
Inhalt	0,5l
Verpackung	Glasflasche

Karton

Art.-Nr.	530
EAN	4260046715306
Inhalt	3x0,5l
Zusammensetzung	Birnenessig, Fruchtmost



Nährwerte /100g	Brennwert Energia Energy: 255,2 Kj / 61 kcal; Fett Grassi Fat: 0,1 g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: <0,1g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 15,1 g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 14,8 g; Eiweiß Proteine Protein: <0,2g; Salz Sale Salt: 0g;
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	
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