

Produktinformation

Aceto Balsamico

DI MODENA IGP

Dose

Artikelbezeichnung	Aceto Balsamico
Zusatz	Di Modena IGP
Sortiment	Premium Essige
Art.-Nr.	323
Etiketteninformation Deutsch	Der "Aceto Balsamico di Modena IGP" der Marke AROMICA® gilt als "König der Essige" und ist ein wichtiger Bestandteil der mediterranen Küche. Die edlen Traubenmoste reifen in Holzbottichen und erhalten so ihr unverwechselbares Aroma.
Etiketteninformation Italienisch	L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. a marchio AROMICA® è noto come "il re degli aceti" ed è un elemento importante della cucina mediterranea. Maturato in tini di legno, è ottenuto da mosti d'uva selezionati.
Etiketteninformation Englisch	Aceto Balsamico di Modena IGP bearing the AROMICA® brand name is considered to be the "king of vinegars". It is an essential part of Mediterranean cuisine. To acquire its unmistakable aroma, the superior grade grape musts are left to mature in wooden vats. This fine, high-quality balsamic vinegar by AROMICA® is so versatile.
EAN	4260046713234
Inhalt	0,5l
Verpackung	Glasflasche

Karton

Art.-Nr.	324
EAN	4260046713241
Inhalt	3x0,5l
Zusammensetzung	gekochter Traubenmost, Weinessig.
Nährwerte /100g	Brennwert Energia Energy: 1120 Kj / 263 kcal; Fett Grassi Fat: 0 g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi saturates: 0g; Kohlenhydrate Carboidrati Carbohydrates: 61 g; davon Zucker di cui zuccheri of which sugars: 61 g; Eiweiß Proteine Protein: 0,3g; Salz Sale Salt: 0g;



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	
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