

Produktinformation

Weisweinbalsam - Aceto Balsamico di vino bianco - White wine Balsamic vinegar

Dose

Artikelbezeichnung	Weisweinbalsam - Aceto Balsamico di vino bianco - White wine Balsamic vinegar
Zusatz	
Sortiment	Premium Essige
Art.-Nr.	424
Etiketteninformation Deutsch	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.
Etiketteninformation Italienisch	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.
Etiketteninformation Englisch	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.
EAN	4260046714248
Inhalt	0,5l
Verpackung	Glasflasche

Karton

Art.-Nr.	425
EAN	4260046714255
Inhalt	3x0,5l
Zusammensetzung	Weisswein Balsam Essig
Nährwerte /100g	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;



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