

RAPUNZEL Rotweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050400	GTIN-Stück 4 006040 249511	GTIN-Verpackung 4 006040 249504	eco-ID 2654	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Rapunzel



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-014 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Rotweinessig*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Hochwertiger italienischer Rotwein verleiht diesem aromatischen Essig seinen Charakter. Sein fruchtiges Aroma mit einer leichten Himbeernote eignet sich hervorragend zum Verfeinern von verschiedenen Speisen. Rapunzel Rotweinessig zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit und schonende Herstellung aus. Er wird aus ungeschwefeltem Rotwein hergestellt, reift in Holzfässern und wird nicht erhitzt.

Besonderheiten

Säuregehalt 6%, fruchtiges Aroma mit leichter Himbeernote

Kurzbeschreibung

Hochwertiger italienischer Rotwein verleiht diesem aromatischen Essig seinen Charakter. Sein fruchtiges Aroma mit einer leichten Himbeernote eignet sich hervorragend zum Verfeinern von verschiedenen Speisen. Rapunzel Rotweinessig zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit und schonende Herstellung aus. Er wird aus ungeschwefeltem Rotwein hergestellt, reift in Holzfässern und wird nicht erhitzt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum Verfeinern von Salaten und Saucen, Fleisch und Wildgerichten

Herstellung

Ungeschwefelter Rotwein wird durch Essigsäuregärung zu Essig umgesetzt. Nach dem Filtern lagert der Essig in Holzfässern. Es findet keine Erhitzung statt.



Rotweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050400	GTIN-Stück  4 006040 249511	GTIN-Verpackung  4 006040 249504	eco-ID 2654	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

Rohkostqualität ✓



Rotweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050400	GTIN-Stück 4 006040 249511	GTIN-Verpackung 4 006040 249504	eco-ID 2654	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt
 Rohkost Gradangabe..... 40

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-014

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Rotweinessig
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 79 kJ / 19 kcal
 Fett..... 0,00 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,00 g
 Kohlenhydrate..... 0,60 g
 davon Zucker..... 0,60 g
 Ballaststoffe..... 0,0 g
 Eiweiß..... 0,40 g
 Salz..... 0,050 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein