

RAPUNZEL Weißweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050420	GTIN-Stück 4 006040 249610	GTIN-Verpackung 4 006040 249603	eco-ID 2655	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

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

Weißweinessig*

**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 Weißwein verleiht diesem aromatischen Essig seinen Charakter. Sein fruchtiges Aroma mit einer frischen Weißweinnote eignet sich hervorragend zum Verfeinern von verschiedenen Speisen. Rapunzel Weißweinessig zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit und schonende Herstellung aus. Er wird aus ungeschwefeltem Weißwein hergestellt, reift in Holzfässern und wird nicht erhitzt.

Besonderheiten

Säuregehalt 6%, fruchtig frisches Aroma mit frischer Weißweinnote

Kurzbeschreibung

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

für Salate und Saucen, verfeinert Fischgerichte und Meeresfrüchte-Kreationen, zum Einlegen und Einmachen von saurem Obst und Gemüse

Herstellung

Ungeschwefelter Weißwein wird durch Essigsäuregärung zu Essig umgesetzt. Nach dem Filtern lagert er in Holzfässern. Er wird nicht erhitzt.



Weißweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050420	GTIN-Stück  4 006040 249610	GTIN-Verpackung  4 006040 249603	eco-ID 2655	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

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 ✓



Weißweinessig, 0,50l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1050420	GTIN-Stück 4 006040 249610	GTIN-Verpackung 4 006040 249603	eco-ID 2655	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

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..... Weißweinessig
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 89 kJ / 21 kcal
 Fett..... 0,00 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,00 g
 Kohlenhydrate..... 0,50 g
 davon Zucker..... 0,50 g
 Ballaststoffe..... 0,0 g
 Eiweiß..... < 0,50 g
 Salz..... 0,040 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein