



Produktinformation

## Premium Essig Aceto Balsamico di Modena 7-jährig

	Glasflasche	Karton
<b>Art.-Nr.</b>	323	324
<b>EAN</b>	4260046713234	4260046713241
<b>Inhalt</b>	0,5 l	3 x 0,5 l
<b>Preis</b>		
<b>Artikelbezeichnung</b>	Premium Essig Aceto Balsamico di Modena 7-jährig	
<b>Zusammensetzung</b>	Weinessig, konzentrierter Traubenmost, Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid (E220)	
<b>Dosierung</b>	Nach Geschmack.	
<b>Mikrobiologie</b>	Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988	
	Salmonellen	Neg. / 25 g
	Staphylococcus aureus	< 100 / g
	Bacillus cereus	< 10.000 / g
	Escherichia coli	< 10.000 / g
	Sulphitred. Clostridien	< 10.000 / g
	Schimmelpilze	< 100.000 / g
<b>Aflatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2	max. 10 ppb
	Aflatoxin B1	max. 5 ppb
<b>Lagerbedingung</b>	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.	
<b>Allergene Inhaltsstoffe</b>	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. Keine enthalten.	

**Angaben zur Gentechnik**

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003

**Etiketteninformation**

AROMICA® Aceto Balsamico di Modena 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. Der feine, qualitativ hochwertige Balsamessig von AROMICA ist vielseitig einsetzbar, so unter anderem zum Verfeinern von Salaten und Saucen, Fleisch- und Fischspezialitäten sowie als Finish für Frucht- und Süßspeisen.

**Firmeninformation**

Rupertigewürze GmbH  
Nussbaumweg 8  
D-83317 Teisendorf

**Version**

13.08.2013