

## Produktinformation

# Apfelbalsam - Aceto Balsamico di mele - Apple Balsam vinegar

### Dose

<b>Artikelbezeichnung</b>	Apfelbalsam - Aceto Balsamico di mele - Apple Balsam vinegar
<b>Zusatz</b>	
<b>Sortiment</b>	Premium Essige
<b>Art.-Nr.</b>	267
<b>Etiketteninformation Deutsch</b>	AROMICA® Premium-Essig Apfelbalsam: die Herstellung nach dem traditionellen Verfahren und lange Lagerzeiten im Eichenfass garantieren einen einzigartigen Geschmack. Feinste Konzentrate aus Fruchtweinessig und Fruchtmost. 5 % Säuregehalt. Veredelt Salate, Fleisch- und Geflügelgerichte. Ohne Zusatz von Farbstoffen, Aromen und Dickungsmittel.
<b>Etiketteninformation Italienisch</b>	Aceto Premium – Aceto Balsamico di mele AROMICA®: la produzione secondo il procedimento tradizionale e il lungo periodo di maturazione in botti di quercia garantiscono a questo prodotto il suo sapore unico. Con finissimi concentrati di aceto di frutta e di mosto. Grado di acidità pari al 5 %. Per raffinare e arricchire insalate e piatti a base di carne e pollame. Senza aggiunta di coloranti, aromi e addensanti.
<b>Etiketteninformation Englisch</b>	AROMICA® Apple Balsam Premium Vinegar is processed using traditional method. A long storage period in oak barrels guarantees its distinctive taste. Finest concentrates of fruit wine vinegar and fruit must. 5% acidity. Ideal for finishing salads, meat and poultry dishes.
<b>EAN</b>	4260046712671
<b>Inhalt</b>	0,5l
<b>Verpackung</b>	Glasflasche

### Karton

<b>Art.-Nr.</b>	275
<b>EAN</b>	4260046712756
<b>Inhalt</b>	3x0,5l
<b>Zusammensetzung</b>	Fruchtweinessig, Fruchtmost.
<b>Nährwerte /100g</b>	Brennwert   Energia   Energy: 841 Kj / 201 kcal; Fett   Grassi   Fat: 0,0 g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi   saturates: <0,5 g; Kohlenhydrate   Carboidrati   Carbohydrates: 46 g; davon Zucker   di cui zuccheri   of which sugars: 41 g; Eiweiß   Proteine   Protein: <0,03 g; Salz   Sale   Salt: <0,1 g;



<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 < 1000 / g Escherichia coli < 1000 / g Sulphitred. Clostridien < 1000 / g Schimmelpilze < 10000 / g
<b>Aflatoxin</b>	Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb Aflatoxin B1 max. 5 ppb
<b>Lagerbedingungen</b>	Kühle und trockene Lagerung, lichtgeschützt.
<b>MHD</b>	
<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.
<b>Angaben Gentechnik</b>	Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003