

Importatore Italia:
DEMETRA SRL
Via Roma 751
I-23018 Talamona (SO)

Tel.: (0342) 674011
Fax: (0342) 674030
www.demetrafood.it

WIBERG®

WIBERG GmbH
A.-Schemel-Str. 9
A-5020 Salzburg

Tel.: +43-662-6382-0
Fax: +43-662-6382-810
e-mail: info@wiberg.eu
www.wiberg.eu

Articolo nuovo

Scheda - Prodotto

Modifica/Prodotto

Essig-Zubereitung mit Johannisbeere – 0,5 l (AcetoPlus) Condimento al Ribes nero – 0,5 l (Condimento)

Art.-Nr.:	W183263
Shelf life:	15 mesi
Conservazione:	300 giorni In luogo fresco e al riparo dalla luce
Fornitura:	Come da contratto
Codice tariffa doganale:	21069092

	Prodotto	Imballo	Pallet
Cod. EAN.:	90.02540.	84802 0	84803 7
Peso netto (g)*:	500 g	1500 g	
Peso lordo (g):	910 g	2849 g	
Nr. pezzi:	1 Bottiglia	3 Bottiglie	660 Bottiglie
Nr. Imballi x pallet:			220
Nr. Strati x pallet:			4
Nr. Imballi x strato:			55
Nr. Bottiglie x strato:			165
Confezione:	Bottiglia	Cartone riciclabile	
Paese di provenienza:	Austria		



Condimento al Ribes nero – 0,5 l

Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,6 %

Prodotto-WIBERG-Vantaggi:

- **Sapore:** fruttato di ribes nero, con un tenue sentore di aceto balsamico
- **Uso:** ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce
- contiene solfito

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 183263 [84802]
Nome prodotto: ESSIG-ZUBEREITUNG MIT JOHANNISBEERE
CONDIMENTO AL RIBES NERO

Data: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.5 (GPSP_GV_00 / 44236 / Z_FERT)

Pagina 1/3

Descrizione prodotto: Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,6 %

Indicazione: Chiudere bene dopo all'uso e usare ben presto!

Ingredienti: Succo di ribes nero 55 %, aceto di vino, mosto d'uva, zucchero, colorante: caramello solfito ammoniacale, addensante: pectina di mele, antiossidante: metabisolfito di potassio.

Dosaggio/Utilizzo: a gusto e applicazione
Agitare prima dell'uso!

Sapore / Odore: acido, intensivo, fruttato

Colore: nero, violetto

Consistenza: liquido

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria) e protetto dalla luce

Conservazione: 15 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

Confezione: Bottiglia di vetro

Contenuto: 0,5 l

Note: Di norma la WIBERG non tratta materie prime OGM con obbligo di indicazione ai sensi del regolamento CE n. 1829/2003, nonché del vigente regolamento CE n. 1830/2003. Il prodotto o le materie prime usate per la produzione non sono state sottoposte ad un trattamento con radiazione ionizzante oppure ossido di etilene, e corrisponde alla legislazione europea corrente per quanto riguarda i residui delle aflatossine, metalli pesanti, pesticidi e fitofarmaci.
I materiali che WIBERG utilizza per le confezioni a contatto con gli alimenti rispondono alla versione vigente del regolamento-quadro CE n. 1935/2004.
Si raccomanda di osservare le normative di volta in volta vigenti localmente in materia di diritto alimentare e relative all'uso previsto.

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 183263 [84802]
Nome prodotto: ESSIG-ZUBEREITUNG MIT JOHANNISBEERE
 CONDIMENTO AL RIBES NERO

Data: 17.07.2014 • Versione: 1.5 (GPSP_GV_00 / 44236 / Z_FERT)

Pagina 2/3

Dichiarazione circa gli ingredienti allergeni negli alimenti

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	si
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA	Contiene secondo la ricetta	Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA	Contiene secondo la ricetta	
01	Proteine del latte di mucca	21	Olio di arachidi	no
02	Lattosio	22	Sesamo	no
03	Uovo di gallina	23	Olio di sesamo	no
04	Proteine della soia	24	Glutammati	no
05	Olio di soia	25	Solfiti (E220 - E228)	si
06	Glutine	26	Acido benzoico e / o estere PHB	no
07	Frumento	27	BHA / BHT	no
08	Segale	28	Acido sorbico	no
09	Manzo	29	Coloranti azoici	no
10	Maiale	30	Tartrazina	no
11	Pollo	31	Cannella	no
12	Pesce	32	Vanillina	no
13	Crostacei	33	Coriandolo	no
14	Mais	34	Sedano	no
15	Cacao	35	Umbelliferae	no
16	Lievito	36	Saccarosio	si
17	Legumi	37	Fruttosio	no
18	Noci			
19	Olio di noce			
20	Arachide			

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 183263 [84802]
Nome prodotto: ESSIG-ZUBEREITUNG MIT JOHANNISBEERE
CONDIMENTO AL RIBES NERO

Data: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.5 (GPSP_GV_00 / 44236 / Z_FERT)

Pagina 3/3

Indicazioni circa i valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Valore energetico	55 kcal / 230 kJ
Proteine	0,2 g
Carboidrati	12 g
- di cui zuccheri	12 g
Grasso	0,2 g
- di cui acidi grassi saturi	0 g
Fibre alimentari	0 g
Sodio	0 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

WIBERG®