

Spezifikation

Rotweinessig



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

31586 (12 Liter) / 31585 (500 ml)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Der biologische Rotweinessig wird aus natürlich vergorenem Rotwein hergestellt. Der Essig ist nicht pasteurisiert. Der Säuregehalt beträgt 60g pro Liter. Seine würzige Traubennote veredelt nicht nur frische Salate wie Feldsalat, Radicchio, Rote Bete, sondern eignet sich auch zum Marinieren von Lamm-, Wild- und Rindfleisch.

Zusammensetzung und Herkunft

Rotweinessig aus biologischer Landwirtschaft Herkunft Wein: Italien

Hinweise

Natürlich vergoren, nicht pasteurisiert. Essig kann trotz optimaler Lagerung eine Essigmutter entwickeln. Dies gilt als Qualitätsmerkmal für Essige, hergestellt ohne Konservierungsmittel

Status

Bio Knospe
glutenfrei
rohkost
vegan

Herstellverfahren

Fermentieren, filtern, mischen abfüllen Essigsäure 60 g/l

Zubereitung / Verwendung

Salate, Saucen, Marinaden, Einmachen

Allergene

Sulfite	Kann
Allergenfrei gemäss LIV	Ja
Allergikerinfo	Sulfite: Dem Essig werden keine Sulfite beigegeben. Der Essig kann aber von Natur aus wenig Sulfit enthalten. <10mg/kg

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	100 kJ
Energie (Kilokalorien)	24 kcal
Fett	0 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiss (Protein)	0 g
Salz	0 g
Quelle	Spezifikation Hersteller

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	rot, klar
Konsistenz	flüssig
Geruch	nach Rotweinessig, säuerlich
Geschmack	typisch nach Rotweinessig

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerbedingung	<18 °C Essig Kann trotz optimaler Lagerung eine Essigmutter entwickeln.
Lagerhaltung	Kühl und dunkel aufbewahren.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	540 Tage
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".

GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.
Rückstellmuster	Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.
Zertifizierung Biofarm	ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft
Beim Bahnhof
4936 Kleindietwil
Tel. 062 957 80 50
www.biofarm.ch
info@biofarm.ch

Qualitätssicherung
Christian Jeremias
Tel. 062 957 80 64
jeremias@biofarm.ch