

Spezifikation

Apfelessig trüb CH



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

31595 (12 Liter) / 31594 (500 ml)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Beim Abfüllen wird der Apfelessig nicht pasteurisiert, um die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine und Enzyme zu schonen. Die Wirkung des Apfelessigs auf den menschlichen Organismus ist genau so vielseitig wie seine Anwendung. Sowohl für die Küche wie auch als altbewährtes Hausmittel ist der naturtrübe, nicht pasteurisierte Apfelessig bis heute unverzichtbar. Und wie heisst es so schön: „Sauer macht lustig“!

Zusammensetzung und Herkunft

Apfelessig (CH), aus biologischer Landwirtschaft

Hinweise

Nicht pasteurisiert, vor Gebrauch schütteln. Essig kann trotz optimaler Lagerung eine Essigmutter entwickeln. Dies gilt als Qualitätsmerkmal für Essige, hergestellt ohne Konservierungsstoffe.

Status

Bio Knospe CH
glutenfrei
rohkost
vegan

Herstellverfahren

Aus ganzen Äpfeln hergestellt. Unpasteurisierter Apfelsaft wird natürlich vergärt, danach Fermentation (Alkohol wird in Essigsäure umgewandelt). Essigsäure 50 g/l.

Zubereitung / Verwendung

Salate, Hausmittel (Morgentrunke).

Allergene

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

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	80 kJ
Energie (Kilokalorien)	19 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	0.8 g
Eiweiss (Protein)	0.1 g
Salz	0 g
Quelle	Produzent

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	gelblich, naturtrüb
Konsistenz	flüssig
Geruch	arttypisch, fruchtig
Geschmack	typisch nach Apfelessig, fruchtig

Fremdkörper

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

Lagerbedingungen

Lagerhaltung	Vor Sonnenlicht geschützt, bei Raumtemperatur.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	720 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