

Spezifikation

Aceto balsamico



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

31597 (500 ml)

Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Dieser Aceto wird aus biologischen Weintrauben hergestellt. Der Essig reift in kleinen Fässern aus edlem Holz. Verwendung: Für Salate im Verhältnis 1:3 mit Olivenöl gemischt, für Gemüse oder für eine raffinierte Sauce. Ideal für den täglichen Gebrauch.

Zusammensetzung und Herkunft

Weinessig (IT), Konzentrierter Traubenmost (IT), Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Status

EU-Bio
glutenfrei

Herstellungsverfahren

Der Aceto Balsamico entsteht aus der natürlichen und langsamen Umwandlung von Weinessig und Mosten (konzentriert und gekocht), die zusammen gefügt werden, um in Holzfässern zu reifen, bis die typische charakteristische Struktur und die gewünschte organoleptische Konstitution erreicht ist.

Allergene

Allergenfrei gemäss LIV Ja

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	502 kJ
Energie (Kilokalorien)	120 kcal
Fett	0 g

gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	24 g
Davon Zucker	23.86 g
Eiweiss (Protein)	0.9 g
Salz	0.03 g

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Dunkelbraune Flüssigkeit
Konsistenz	flüssig
Geruch	arttypiseu
Geschmack	Süsslich-saurer Essiggeschmack, kein Fremdgeschmack

Fremdkörper

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

Lagerbedingungen

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	Qualitätssicherung
Beim Bahnhof	Christian Jeremias
4936 Kleindietwil	Tel. 062 957 80 64
Tel. 062 957 80 50	jeremias@biofarm.ch
www.biofarm.ch	
info@biofarm.ch	