

# Spezifikation

## Balsamico Holunder



**Artikelnummer / Einheit**  
**Liefereinheit**

31669 (250 ml)  
Gemäss Bestellung Kunde

---

### Beschreibung

Ganz besondere fruchtige Kostbarkeiten sind unsere Aroma-Balsamicos. Hier sind Liebhaber der feinen Küche gefragt. Das Hervorragende an diesen Biofarm-Produkten ist der jeweilig hohe Anteil an Fruchtsaftkonzentraten! So sind alle Balsamicos intensiv und einmalig im Geschmack! Verfeinert verschiedene Speisen – sei es Salat, Fleischgerichte oder Desserts.

---

### Zusammensetzung und Herkunft

Aceto Balsamico di Modena (Weinessig, gekochtes Traubensaftkonzentrat) (IT), Holundersaftkonzentrat 12% (CH)), Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft

---

### Hinweise

Mit 12 % Holundersaftkonzentrat! Essigsäure 60 g/l

---

### Status

Bio Knospe  
glutenfrei  
vegan

---

### Herstellverfahren

Der Balsam-Charakter des Produkts wird durch den Traubenmost herbeigeführt (Aceto Balsamico). Der Aceto und das Holundersaftkonzentrat werden mit Hilfe einer Handpumpe während 10 Min. durchgemischt und danach in die Flaschen abgefüllt. Essigsäure: 60 g/l

---

### Zubereitung / Verwendung

Für Salate. Einkoch ideal für Desserts oder zum Garnieren..

---

---

## 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)	412 kJ
Energie (Kilokalorien)	99 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiss (Protein)	2.2 g
Salz	0 g
Quelle	Hersteller

---

## Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	dunkel, rot-violett
Konsistenz	flüssig
Geruch	milder, leichter Essiggeruch, beerig, nach Holunderbeeren
Geschmack	Essigsauer, stark, beerig nach Lounderbeeren, leicht süsslich

---

## Fremdkörper

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

---

## Lagerbedingungen

Lagerhaltung	Kühl und dunkel aufbewahren.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	510 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](http://www.biofarm.ch)  
[info@biofarm.ch](mailto:info@biofarm.ch)

Qualitätssicherung  
Christian Jeremias  
Tel. 062 957 80 64  
[jeremias@biofarm.ch](mailto:jeremias@biofarm.ch)