



# Aceto Balsamico di Modena IGP, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015176	<b>GTIN-Stück</b>  4 024 29 7 15 17 6 0	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024 29 7 0 0 2 0 4 8	<b>eco-ID</b> 24962	
--------------------------------	---	--	------------------------	--

**Marke** NATURATA

## Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, the vegan society, geschützte geografische Angabe

**Öko-Kontrollstelle** DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

Weinessig\*, Traubenmostkonzentrat\*

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Die Herstellung des berühmten Aceto Balsamico hat in der italienischen Provinz Modena eine jahrhundertealte Tradition. Der "König unter den Essigen" wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt und muss viele Jahre reifen. Ausgesuchte Zutaten und sorgfältige Herstellung lassen diese Essigspezialität zu einem echten Highlight in der heimischen Küche werden.

## Besonderheiten

Der Gärprozess eines Aceto Balsamico di Modena ist ein höchst komplizierter, jahrelanger Vorgang. Die alten Familienrezepte werden gehütet wie ein geheimer Schatz. Zudem werden Balsamessige unterschiedlichen Reifegrads gemischt, bis die gewünschte Geschmacksnote erreicht ist. Von einer abgeschlossenen Reifung kann selbst bei einem mehrere Jahre gelagerten Balsamico nicht gesprochen werden. Daher sagt auch die Reifezeitangabe allein nichts über die tatsächliche Qualität aus. Eine Altersangabe auf dem Etikett ist sogar gesetzlich verboten. Erst das Zusammenwirken von Reifezeit, traditioneller Lagerung und vor allem auch das Mischungsverhältnis von Traubenmost zu Weinessig sind ausschlaggebend für die Qualität. Je höher der Traubenmostanteil, desto besser die Qualität und desto feiner das Aroma.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Milde Würze für zahlreiche Rezepte und optimal für leichte Sommersalate.

## Herstellung

Reif geerntete Trebbianotrauben in Bio-Qualität werden hierfür zu Traubenkonzentrat verarbeitet und in sorgfältig ausgewähltem Verhältnis mit Rotweinessig vermischt. Vor dem Abfüllen reift der Essig einige Monate im Holzfass.





# Aceto Balsamico di Modena IGP, 500ml

*Naturata > mehr als bio*



<b>Artikelnummer</b> 015176	<b>GTIN-Stück</b>  4 024 29 7 15 17 6 0	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024 29 7 00 2 0 4 8	<b>eco-ID</b> 24962	
--------------------------------	--	--	------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Dunkel und vor Wärme geschützt lagern.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



# Aceto Balsamico di Modena IGP, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015176	<b>GTIN-Stück</b>  4 024 29 7 15 17 60	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024 29 7 00 20 48	<b>eco-ID</b> 24962	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Saisonartikel..... nein  
 Süßung..... nicht gesüßt

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Anteil an Bio-Zutaten..... 100% bio  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007  
 Welcher Standard wird erfüllt..... EWG 834/2007 Norm  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... the vegan society, geschützte geografische Angabe

## Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Bezeichnung des Lebensmittels..... Bio Aceto Balsamico di Modena g.g.A.  
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 430 kJ / 101 kcal  
 Fett..... 0,0 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
 Kohlenhydrate..... 26,0 g  
 davon Zucker..... 15,7 g  
 Eiweiß..... 0,4 g  
 Salz..... 0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Glas  
 Verpackungsart..... Flasche