



# Condimento Bianco, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015190	<b>GTIN-Stück</b>  4 024 29 7 000 16 7	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024 29 7 000 17 4	<b>eco-ID</b> 36320	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

**Marke** NATURATA

## Qualität

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



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

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

Weißweinessig\*, Traubenmostkonzentrat\*

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Besonderheiten

Überall dort, wo die dunkle Farbe des Balsamicos störend wirken könnte, findet der Condimento Bianco Verwendung. Mit seiner geringen Säure von 4 bis 5 % zählt er nicht zu den Essigen, sondern gilt als Würzmittel (Condimento).

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Milde Würze für zahlreiche Rezepte und optimal für leichte Sommersalate.

## Herstellung

Der Naturata Condimento Bianco wird in Norditalien in der Provinz Modena hergestellt. Die Trauben hierfür werden in der Provinz Modena von einem biodynamisch wirtschaftenden Familienbetrieb angebaut. Der mit Traubenkonzentrat aus Trebbianotrauben veredelte Weißweinessig wird nach kurzer Reifung abgefüllt. Der Umwandlungsprozess von Traubensaft in Essig erfolgt durch Essigbakterien. In Verbindung mit Sauerstoff können sie sich an der Essigoberfläche zusammenballen und eine so genannte Essigmutter bilden, in der sich die Bakterien vermehren. Auftreten kann sie in Form von Schlieren oder als Bodensatz. Dieses Phänomen stellt keine Beeinträchtigung der Essigqualität dar. Verhindert werden könnte dies nur durch den Zusatz von Antioxydationsmittel bzw. durch eine Erhöhung der Säure. Hierdurch würde der Condimento jedoch seinen typischen Charakter verlieren.

## 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



# Condimento Bianco, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015190	<b>GTIN-Stück</b>  4 024 29 7 000 16 7	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024 29 7 000 17 4	<b>eco-ID</b> 36320	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Condimento Bianco, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 015190	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 000167	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 000174	<b>eco-ID</b> 36320	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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

## Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Bezeichnung des Lebensmittels..... Bio Condimento Bianco  
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 432 kJ / 102 kcal  
 Fett..... 0,0 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
 Kohlenhydrate..... 26,4 g  
 davon Zucker..... 17,2 g  
 Eiweiß..... 0,2 g  
 Salz..... 0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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