



Byodo Rotweinessig, 6% Säure, 0,5l

Der Byodo Rotweinessig wird aus feinem Tafelwein gewonnen und ist ein Multitalent in der Küche. Er wird weder erhitzt noch geschwefelt.



Artikelnummer 44100	GTIN-Stück 4 018462 441008	GTIN-Verpackung 4 018462 441053	eco-ID 885	
-------------------------------	--	---	----------------------	--

Marke BYODO



Qualität

EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-013 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien



Allgemeines

Der Byodo Rotweinessig ist intensiv-rot in der Farbe und wunderbar kräftig im Geschmack. Feiner österreichischer oder italienischer Tafelwein werden dafür bei angenehm warmen Temperaturen langsam zu Essig vergoren. Dieses Verfahren nennt man die kontinuierliche Essigvergärung. Vor der Abfüllung in die Flasche wird dieser feine Bio-Essig mit intensivem Geschmack nur noch gefiltert. Er passt ideal zu kräftigen Salaten und eignet sich bestens zum Marinieren.

Wie alle Byodo Essige ist er absolut naturbelassen und weder erhitzt, noch geschwefelt. So bleiben wertvolle Enzyme und Geschmacksstoffe auf köstliche Art und Weise erhalten. Trübungen oder Ablagerungen am Flaschenboden sowie mögliche Flockenbildung bedeuten keinen Qualitätsverlust. Ganz im Gegenteil! Sie weisen auf die natürliche Herstellungsweise dieses biologischen Produktes hin. Sogenannte "Essigmuttern" können einfach abgeseibt und der Essig ganz normal weiter verwendet werden.

Kurzbeschreibung

Der Byodo Rotweinessig ist intensiv-rot in der Farbe und wunderbar kräftig im Geschmack. Feiner österreichischer oder italienischer Tafelwein werden dafür bei angenehm warmen Temperaturen langsam zu Essig vergoren. Dieses Verfahren nennt man die kontinuierliche Essigvergärung. Vor der Abfüllung in die Flasche wird dieser feine Bio-Essig mit intensivem Geschmack nur noch gefiltert. Er passt ideal zu kräftigen Salaten und eignet sich bestens zum Marinieren.

Anwendung

Der intensiv-kräftige Rotweinessig von Byodo passt hervorragend zu mediterranen Speisen und kräftigen Salaten. Der feine Bio-Essig aus Rotwein eignet sich zudem bestens zum Marinieren von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie zum Einlegen von Gemüse und Obst.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Gerste, Hafer, Haselnuss, Laktose, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Roggen, Walnuss, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Byodo Rotweinessig, 6% Säure, 0,5l

Der Byodo Rotweinessig wird aus feinem Tafelwein gewonnen und ist ein Multitalent in der Küche. Er wird weder erhitzt noch geschwefelt.



Artikelnummer 44100	GTIN-Stück  4 018462 441008	GTIN-Verpackung  4 018462 441053	eco-ID 885	
-------------------------------	---	--	----------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



Byodo Rotweinessig, 6% Säure, 0,5l

Der Byodo Rotweinessig wird aus feinem Tafelwein gewonnen und ist ein Multitalent in der Küche. Er wird weder erhitzt noch geschwefelt.



Artikelnummer 44100	GTIN-Stück 4 018462 441008	GTIN-Verpackung 4 018462 441053	eco-ID 885	
-------------------------------	--	---	----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Saisonartikel..... nein

Qualität

Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013
Welcher Standard wird erfüllt..... EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... Byodo Naturkost GmbH; Leisederstraße 2, 84453 Mühldorf, Deutschland
Bezeichnung des Lebensmittels..... Rotweinessig
Name Inverkehrbringer..... Byodo Naturkost GmbH
Straße Inverkehrbringer..... Leisederstraße 2
PLZ Inverkehrbringer..... 84453
Ort Inverkehrbringer..... Mühldorf
Land Inverkehrbringer..... Deutschland

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
Stücke in Packung..... 1