



Produkte - Spezifikation

Sachbezeichnung	Traubenbalsamico
Artikelnummer:	diverse, auf Anfrage
Liefereinheiten:	12 Flaschen pro Einheit
Glasflaschen:	10cl , 25cl, 50cl
Bag in Box:	3L, 5L
Verpackungsart:	Glas , Nachfüllbar und Bag in Box

Beschreibung

Die Trauben für dieses tolle Produkt stammen alle aus der Region von Reggio Emilia Romagna. Es werden ausschliesslich weisse Trauben verwendet. Der Traubenmost wird vergoren und reift mindestens 9 Monate im Holzfass zum delikaten Traubenbalsamico. Das schöne Säure Süsse Verhältnis macht den Traubenbalsamico sehr bekömmlich. Süsser Geschmack, gold-orange Farbe.

Zusammensetzung, Herkunft

Zutaten: Konzentrierter Traubenmost (Italien), Weissweinessig (Italien), **Sulfit**

Status

Vegan, Zertifikat auf Anfrage vorhanden

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

Nährwerte pro 100g:

Energie:	234.0 kcal (986.0 kJ)
Fett:	0.0g
Kohlenhydrate:	58.0g
Protein:	0.4g
Salz:	0.00g
Säuregehalt:	4.3%



Haltbarkeit / Lagerbedingungen

Haltbarkeit ab Produktion: 60 Monate
Lagerbedingungen: kühl und vor Licht geschützt lagern
Durch die Lagerung kann sich ein natürlicher Bodensatz bilden, der die Produktequalität nicht beeinflusst. Bodensatzbildung wird nicht als Umtauschgrund akzeptiert. Ebenso kann sich über die Monate die Farbe des Produktes verändern.
Dies ist ein natürliches, in Handarbeit hergestelltes Produkt. Farbe und Geschmack können jedes Jahr etwas schwanken, da Naturprodukte verarbeitet werden. Durch unsere Erfahrung und Expertise garantieren wir eine stetig hohe Qualität.

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
GVO Es werden weder in der Produktion noch in der Verarbeitung bewusst gentechnologische Erzeugnisse eingesetzt.

Kontakt/Qualitätssicherung

Naturoel AG
Im Sulz 186
CH-8506 Lanzenneunforn
Tel: +41 (0) 52 747 13 33
E-Mail: info@kressibucher-shop.ch
Kontaktperson: Ewa Kressibucher