

Weißweinessig, 6% Säure, 5 kg

5.0 Kilogramm (kg), Kanister Artikel-Nr. Inverkehrbringer 41720 BIO-ID: 7aa93fa2-6405-4022-b43f-2afa3175323d





Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels Weißweinessig



Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO-013 (QC & I Gesellschaft für

Kontrolle u. Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen mbH)

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten EU-Landwirtschaft

Qualität Zertifizierung EU Bio-Siegel

Produktbeschreibung (lang):

Der Bio-Weißweinessig von Byodo schmeckt harmonisch-intensiv und hat eine nahezu klare Farbe. 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 wird der naturbelassene Bio-Essig nur noch gefiltert. Mit seinem intensiven Geschmack passt er wunderbar zu kräftigen Salaten, eignet sich aber aber zum Einlegen von Gemüse ganz hervorragend.

Zutaten und Ursprünge

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die	
Rohstoffe des Artikels stammen	Italien
Wechselnde Ursprungsländer	Nein

Stand: 21.01.2019, 12:18 Seite 1 von 2

Weißweinessig, 6% Säure, 5 kg

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 41720



Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Mit seinem kräftigen Geschmack passt der biologische Weißweinessig von Byodo optimal zu kräftigen Salaten. Auch zum Zubereiten südländischer Speisen und dem Einlegen von Gemüse ist der Bio-Essig aus feinem Tafelwein bestens geeignet.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration	
ausgenommen	Ja

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status Lebensmittel

Angaben zum Hersteller / Produzent / Inverkehrbringer

Name	Byodo Naturkost GmbH
Straße	Leisederstraße 2
PLZ	84453
Ort	Mühldorf
Land	Deutschland
Homepage (Marke)	www.byodo.de

Stand: 21.01.2019, 12:18 Seite 2 von 2