

Condimento Bianco

Säuregehalt 5,5%

Zutaten

Weißweinessig*, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat*, konzentrierter Traubenmost*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Condimento Bianco ist ein Würzmittel (ital. Condimento), das in der Provinz Modena/Norditalien hergestellt wird. Traubenmost wird ausschließlich aus weißen Trauben der Sorte Trebbiano und anderen Rebsorten der Region gewonnen. Wegen seiner Bernsteinfarbe eignet er sich besonders gut für helle Salatsaucen und Dips. Das milde Aroma und das unvergleichliche Bouquet, welches von einer harmonischen Balance von süß und sauer bestimmt wird, macht den Condimento Bianco zu einem vielseitigen Würzmittel.

Herstellung

Weißße regionale Rebsorten werden unter Vakuum erhitzt und eingedickt. Nach dem Mischen mit Weißweinessig wird die Mischung nur noch gefiltert.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

für Salate, kalte und warme Gemüsegerichte, Saucen, helle Suppen sowie für Fisch und Fleisch

Lagerhinweis

Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Condimento Bianco

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	417 kJ
Brennwert kcal	98 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	20,50 g
davon Zucker	19,10 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,20 g
Salz	0,020 g

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE 129088402

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse