

Condimento Rosso

Säuregehalt 5,1%

Zutaten

Rotweinessig*, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Der Condimento Rosso ist ein feines Würzmittel (ital. Condimento). Er zeichnet sich durch seinen schönen rosé Ton, die ausgewogene Säure und feine Süße aus. Der Condimento Rosso wird traditionell in der Provinz Modena / Norditalien aus Weinessig von regionalen Rebsorten, wie der Sangiovese Traube, sowie rotem Traubenmost hergestellt. Mit einer frisch, fruchtigen und leicht säuerlichen Note verfeinert dieses Würzmittel vielerlei Speisen. Eine Ablagerung oder Trübung ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt die Qualität nicht.

Herstellung

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

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

ideale Zutat für sommerliche Salate , frische Vinaigrette, zu feinem Gemüse oder Saucen

Lagerhinweis

Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Condimento Rosso

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	453 kJ
Brennwert kcal	106 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	22,70 g
davon Zucker	22,70 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,40 g
Salz	0,020 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse

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