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	498 kJ
Brennwert kcal	117 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	25,00 g
davon Zucker	25,00 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 SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse