



## Produkte-Spezifikation

### Allgemeine Informationen

Artikelbezeichnung: Aceto Balsamico di Modena Invecchiato 2.5 dl IT  
Lateinischer Name:  
Artikel-Nr.: 62834  
Herkunft: 380 Italien IT  
Lagertemperatur: 0.0 °C bis 5.0 °C  
Mikrobiologie: EDI, HyV 817.024.1 und LGV 817.02  
FOA/Zucht:  
Fangmethode:  
ICES:  
Zusatzinformation  
nur für TK Produkte: Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren!

### Zutaten

Gekochter Traubenmost, Weinessig.

### Allergene

enthält Gluten	NEIN	enthält Krebstiere	NEIN	enthält Ei	NEIN
enthält Fisch	NEIN	enthält Erdnüsse	NEIN	enthält Soja	NEIN
enthält Milch	NEIN	enthält Schalenfrüchte	NEIN	enthält Sellerie	NEIN
enthält Senf	NEIN	enthält Sesam	NEIN	enthält Schwefeldioxid/Sulfite	JA
mit einer Zuckerart/Süssung	NEIN	enthält Milcheiweiss	NEIN	enthält Lupinen	NEIN
enthält Weichtiere	NEIN				

### Nährwertinformationen (Angaben Durchschnitt pro 100 g)

Nährwert Energie in kcal	399.000	Nährwert Energie in kJ	1699.000	Nährwert Eiweiss in g	2.000
Nährwert Fett in g	0.000	Nährwert Ballaststoffe in g	0.000	Nährwert Kohlenhydrate in g	93.000
Nährwerte Zucker in g	50.000	Nährwerte Salz in g	0.080	gesättigte Fettsäuren in g	0.000
einfach ungesättigte Fettsäure	0.000	mehrfach ungesättigte Fettsäure	0.000		

### Zusätzliche Bemerkungen

Das Produkt enthält keine gentechnologisch veränderten Organismen (GVO), pflanzliche oder tierische Bestandteile gemäss Art. 21ff, LGV und Art. 7 VgVL. Das Produkt enthält keine Organismen, pflanzliche oder tierische Bestandteile, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Das Primärverpackungsmaterial ist Lebensmittelkonform und entspricht folgenden Vorschriften: Verordnung EG 1935/2004 über Materialien und Gegenstände die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Verordnung 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff die dazu bestimmt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. CH-Bedarfsgegenständeverordnung (SR817.023.21) Die Produkte können Rezeptänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Diese Spezifikation entspricht unseren derzeitigen Kenntnissen und dient lediglich als Produktionformation. Die Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.