

Apfelessig, naturtrüb, bio

10.0 Liter (l) , Kanister

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 2302100158

BIO-ID: 6d51a8fb-b543-4905-a2a5-99d7a2a5a64c

GTIN Stück



4015533031014



Allgemeine Produktangaben



Bezeichnung des Lebensmittels	Essig
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel

Produktbeschreibung (lang):

Diesen naturtrüben Apfelessig stellen wir in unserer Naturkostafterei auf traditionelle Weise her. In einem ersten Schritt wird sorgsam gepresster Saft aromatischer Äpfel natürlich zu Apfelwein vergoren. Anschließend gewinnen wir aus dem Apfelwein den beliebten, feinwürzigen Apfelessig. Ungefiltert und nicht pasteurisiert – ein wertvolles, sehr geschätztes Naturprodukt. Wir empfehlen unseren Apfelessig als Würzmittel zur Verfeinerung von Salaten, als Getränk mit Mineralwasser verdünnt und mit Honig gesüßt oder verdünnt zur natürlichen Körperpflege.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

Apfelessig*

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Diverse

Wechselnde Ursprungsländer Ja



Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Geöffnete Kanister kühl aufbewahren.

Verarbeitungsweise Textfeld Hergestellt in Deutschland.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Ja

Bezugsgröße 100 ml

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status Lebensmittel

Pfandpflicht Artikel Deutschland kein Pfand

Pfandpflicht Artikel Österreich kein Pfand



Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name Voelkel GmbH

Straße Fährstraße 1

PLZ 29478

Ort Höhbeck OT Pevestorf

Land Deutschland