



## PRODUKT - INFORMATION

### Hengstenberg Aceto Balsamico di Modena 2l

#### Allgemeine Informationen:

<b>Artikelnummer:</b>	160659
<b>Informationsbereitsteller:</b>	Hengstenberg GmbH & Co. KG
<b>Kontaktadresse:</b>	Hengstenberg GmbH & Co. KG D-73726 Esslingen
<b>Hersteller:</b>	HENGSTENBERG GMBH & CO.
<b>Marke:</b>	HENGSTENBERG
<b>Regulierter Produktname:</b>	Essig aus Weinessig und Traubenmostkonzentrat, 6 % Säure, biologisch gewonnen
<b>Ursprung:</b>	DEUTSCHLAND
<b>GPC-Warengruppe:</b>	Essig
<b>Netto-Inhalt:</b>	2000 Milliliter
<b>Verpackungseinheit:</b>	CAS Gehäuse / Behälter



#### Allergene:

1. Enthält (O) Schwefeldioxid und Sulphite

#### Ernährungsinformation:

##### Per 100 Milliliter (Unzubereitet)

1. Energie (ungefähr 104kcal/443 kJ)
2. Fett (ungefähr 0.0Gramm)
3. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 0.0Gramm)
4. Kohlenhydrate (ungefähr 20.4Gramm)
5. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 20.4Gramm)
6. Eiweiß (ungefähr 0.5Gramm)
7. Salz (ungefähr 0.05Gramm)

#### Inhaltsstoffe:

Zutaten : Weinessig, Traubenmostkonzentrat (25%), Farbstoff E 150d, Antioxidationsmittel KALIUMMETABISULFIT E 224

#### Sonstige Informationen:

Generiert: 22.11.2023  
Information: 05.04.2023

*Hinweis: Alle Angaben ohne Gewaehr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen*