Produktdaten

Altmeister Branntweinessig 5% Säure HENGSTENBERG HGB 1311010000
Artikelnummer: 095573

Altmeister Essig aus 1/3 Wein- und 2/3 Branntwein, 5 % Säure, naturvergoren, vegan

Verkehrsbezeichnung :	Weinwürziger EssigEssig aus 1/3 Wein und 2/3 Branntwein, 5% Säure, naturvergoren.
Hersteller :	Hengstenberg GmbH & Co. KG
Marke :	HENGSTENBERG
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	No instruction

Zutaten :	Branntweinessig, Weinessig (33%), natürliches Kräuter-Aroma, Farbstoff Ammonsulfit-Zuckerkulör, Antioxidationsmittel KALIUMMETABISULFIT.
Kostform :	Vegan
Allergene :	Glutenhaltiges Getreide, Schwefeldioxid/Sulphite, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
deklarationspflichtige Zusatzstoffe :	mit Antioxidationsmittel, mit Farbstoff
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 ml
Brennwert :	71 kj / 16 kcal
Fett :	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren :	0,0 g
Kohlenhydrate :	0,0 g
davon Zucker :	0,0 g
Eiweiß :	0,0 g
Salz :	0.02 g

Warengruppe :	71 - Essig / 900 - Sonstiges
Bruttogewicht :	5.2 kg
Nettogewicht :	5 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	190/135/255 mm
Lieferantenartikelnummer :	131101
EAN :	4008100113114