

Importatore Italia:
DEMETRA SRL
Via Roma 751
I-23018 Talamona (SO)

Tel.: (0342) 674011
Fax: (0342) 674030

www.demetrafood.it

WIBERG®

WIBERG GmbH
A.-Schemel-Str. 9
A-5020 Salzburg, Österreich

Tel.: +43-662-63 82-0
Fax: +43-662-63 82-810
e-mail: info@wiberg.eu
www.wiberg.eu

Articolo nuovo

Scheda - Prodotto

Modifica/Prodotto

Weißwein Balsam-Essig – 0,5 l (Premium-Essige) Aceto Balsam di vino bianco – 0,5 l (Aceti Premium)

Art.-Nr.: W152395
Shelf life: -
Conservazione: In luogo fresco e asciutto
Fornitura: Come da contratto
Codice tariffa doganale: 22090011

	Prodotto	Imballo	Pallet
Cod. EAN.: 90.02540.	84792 4	84793 1	
Dimensioni mm:	62 x 307	200 x 73 x 317	
Peso netto (g)*:	555,5 g	1666,5 g	
Peso lordo (g):	936,5 g	2929,5 g	
Nr. pezzi:	1 Bottiglia	3 Bottiglie	660 Bottiglie
Nr. Imballi x pallet:			220
Nr. Strati x pallet:			4
Nr. Imballi x strato:			55
Nr. Bottiglie x strato:			165
Confezione:	Bottiglia	Cartone riciclabile	
Paese di provenienza:	Austria		



Aceto Balsam di vino bianco – 0,5 l
ottenuto dal vino Veltliner, acidità 6 %

Prodotto-WIBERG-Vantaggi:

- intenso di uva, con una nota acida delicata
- ideale per insalata verde, di rucola e di verdure, per marinature all'agro e aspic
- Combinazione ideale con
WIBERG Condimento olio al basilico,
Condimento olio al peperoncino,
Olio di cardo,
Olio extra vergine di oliva,
Olio di noci, Olio di semi d'uva,
Condimento olio al limone

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 152395 [84792]
Nome prodotto: WEIßWEIN BALSAM-ESSIG
ACETO BALSAM DI VINO BIANCO

Data: 17.07.2014 ▪ Versione: 1.5 (GPSP_GV_00 / 15.460 / Z_FERT)

Pagina 1/3

Descrizione prodotto: ottenuto dal vino Veltliner, acidità 6 %

Ingredienti: Aceto di vino bianco, succo d'uva concentrato.
Dosaggio/Utilizzo: a gusto

Sapore / Odore: caramelloso, fruttato
Colore: beige
Consistenza: liquido

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto (< 75 % umidità relativa dell'aria) e protetto dalla luce, dopo l'apertura richiudere con cura
Confezione: Bottiglia di vetro
Contenuto: 0,5 l

Note: Di norma la WIBERG non tratta materie prime OGM con obbligo di indicazione ai sensi del regolamento CE n. 1829/2003, nonché del vigente regolamento CE n. 1830/2003. Il prodotto o le materie prime usate per la produzione non sono state sottoposte ad un trattamento con radiazione ionizzante oppure ossido di etilene, e corrisponde alla legislazione europea corrente per quanto riguarda i residui delle aflatossine, metalli pesanti, pesticidi e fitofarmaci.
I materiali che WIBERG utilizza per le confezioni a contatto con gli alimenti rispondono alla versione vigente del regolamento-quadro CE n. 1935/2004.
Si raccomanda di osservare le normative di volta in volta vigenti localmente in materia di diritto alimentare e relative all'utilizzo previsto.

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 152395 [84792]
Nome prodotto: WEIBWEIN BALSAM-ESSIG
 ACETO BALSAM DI VINO BIANCO

Data: 17.07.2014 • Versione: 1.5 (GPSP_GV_00 / 15.460 / Z_FERT)

Pagina 2/3

Dichiarazione circa gli ingredienti allergeni negli alimenti

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA	Contiene secondo la ricetta	Elementi allergeni compresi prodotti di lavorazione secondo la lista della banca dati ALBA	Contiene secondo la ricetta	
01	Proteine del latte di mucca	21	Olio di arachidi	no
02	Lattosio	22	Sesamo	no
03	Uovo di gallina	23	Olio di sesamo	no
04	Proteine della soia	24	Glutammati	no
05	Olio di soia	25	Solfiti (E220 - E228)	no
06	Glutine	26	Acido benzoico e / o estere PHB	no
07	Frumento	27	BHA / BHT	no
08	Segale	28	Acido sorbico	no
09	Manzo	29	Coloranti azoici	no
10	Maiale	30	Tartrazina	no
11	Pollo	31	Cannella	no
12	Pesce	32	Vanillina	no
13	Crostacei	33	Coriandolo	no
14	Mais	34	Sedano	no
15	Cacao	35	Umbelliferae	no
16	Lievito	36	Saccarosio	no
17	Legumi	37	Fruttosio	no
18	Noci			
19	Olio di noce			
20	Arachide			

WIBERG®

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Numero materiale: 152395 [84792]
Nome prodotto: WEIBWEIN BALSAM-ESSIG
ACETO BALSAM DI VINO BIANCO

Data: 17.07.2014 • Versione: 1.5 (GPSP_GV_00 / 15.460 / Z_FERT)

Pagina 3/3

Indicazioni circa i valori nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	466 kJ / 111 kcal
grassi	0 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	0 g
carboidrati	27,0 g
di cui:	
- zuccheri	27,0 g
fibre	0 g
proteine	0 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0 g
sodio	0 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.

WIBERG®