Produktdatenblatt

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

	Artikelnr.: 532166	Version: 1.0 Stand: 09.07.2026 03:16:56
	Zolltarifnummer: 22090091	Ø Gewicht [kg]: 0,2 Abrechnungsgebinde: Flasche Inhalt Umkarton/Kiste: Flasche

Artikelbezeichnung: Essig-, Balema - Bio Weiss 0,2 Ltr. /Flasche

Verkehrsbezeichnung: Weißweinessig, 5% Säuregehalt, aus biologischem Anbau

Lagerbedingungen

Ungekühlt

Produktbeschreibung Auszeichnung:

Durch langsame, natürliche Fermentation und den konsequenten Verzicht auf Erhitzung, Filtration sowie künstliche Zusätze entsteht ein klarer, purer Bio-Essig mit sauberer Struktur.
Im Geschmack zeigt er sich frisch, mild und ausgewogen, mit einer feinen, eleganten Säure, die Zutaten unterstützt, ohne sie zu überdecken.
Bio-Qualität mit klarer Aromatik: Ideal für moderne, bewusste Küchenkonzepte.

Vielseitig einsetzbar: Perfekt für Vinaigrettes, Saucen, Marinaden, Gemüse- und Fischgerichte.

Handwerkliche Herstellung: Konstante Qualität und zuverlässige Ergebnisse im Küchenalltag.

Kompaktes Format: 0,2-l-Flasche ideal für gezielten Einsatz, Service oder Feinarbeit. 0,2 l Theo der Essigbrauer - Bio Weißer Balsamico
Säuregehalt 5,0 %

DE-Öko 003, trocken und dunkel lagern

HAVELLAND EXPRESS
Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

☒ **BIO** ☐ **Vegan** ☐ **MSC** ☐ **ASC** ☐ **TK**

Zutatenverzeichnis:

Bio Weissweinessig, Bio-konzentrierter Traubenmost

Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011	Ja	Nein
1. Glutenhaltige Getreide		X
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
8. Schalenfrüchte		X
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
12. Schwefeldioxid und Sulfide		X
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Havelland Express Frischdienst GmbH
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

Zusatzstoffe gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011

Antioxidationsmittel	Modifizierte Stärke (1)
Backtriebmittel	Säuerungsmittel
Emulgator	Säureregulator
Farbstoffe	Schaummittel
Festigungsmittel	Schaumverhüter
Feuchthaltemittel	Schmelzsalze (2)
Füllstoff	Stabilisator
Geliermittel	Süßungsmittel
Geschmacksverstärker	Treibgas
Komplexbildner	Trennmittel
Konservierungsstoff	Überzugsmittel
Mehlbehandlungsmittel	Verdickungsmittel

(1) Die Angabe der spezifischen Bezeichnung oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.
(2) Nur im Fall von Schmelzkäse und von Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

Nährwerte pro 100 g

Energie in KJ:	468
Energie in KCAL:	110
Fettgehalt in g:	0,05
- davon ges. Fettsäuren g:	0,01
Kohlenhydrate g:	23
- davon Zucker g:	23
Salz (Natrium) g:	0,01
Eiweiß g:	0,4
Alkohol %:	0

*Bild beispielhaft

Fleischwaren

Geboren in:
Gemästet in:
Geschlachtet in:
Zerlegt in:

Fisch

Produktionsmethode:
Fanggebiet:
Fanggebiet Klarschrift:
Unterfanggebiet:
Devision:
Fanggerät:
Lat. Name:

Vorschriften:	**Das Produkt entspricht folgenden Vorschriften:**
Mikrobiologie	Verordnung (EG) N°2073/2005 zur Festlegung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel und deren Änderungen
GVO	Enthält keine GVO gemäß den Verordnungen (EG) N°1829/2003 und N°1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen und deren Änderungen
Lebensmittelkontakt-materialien	Verordnung (EG) No 1935 / 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Havelland Express Frischdienst GmbH Gottlieb-Dunkel-Straße 20-21 12099 Berlin
Tel.: +49(30)32003200
Fax: +49(30)32003-299 DE-Öko-003

ASC-C-01994
MSC-C-56871

DE BE30030 EG

	erstellt:	geprüft:	freigegeben:
Unterschriften:	QS	QM	QM
Verteiler: MA, Kd, HR			
Versionsstand: 001 (Änderungen rot markiert)			Datum: 09.07.2026 / Seite 3 von 3 letzte Änderung: 09.07.2026