Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Str. 39a | A-5020 Salzburg
Telefon: +43 662 43 20 81 | office@naehr-engel.com
www.naehr-engel.com
LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488 | AT-BIO-301
UID NR.: ATU66899403
Unicredit Bank Austria AG | IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG | IBAN: AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

IFS Broker

Produktspezifikation



Artikelname Feigenbalsam, 3% Säure

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
G01277	9120081152298	Karton 6 x 500 ml

Verkehrsbezeichnung

Weißweinessig Spezialität mit Feigen, 3% Säure.

Zutaten

29% Weißweinessig, Zuckerrübensirup, Zuckersirup, Glukosesirup, 2% Feigensaftkonzentrat,

Aroma, Farbstoff: Zuckerkulör, Antioxidationsmittel: KALIUMDISULFIT.

Nährwertinformation

100g Produkt enthalten durchschnittlich:	Wert
Brennwert [kJ]:	1 076,00
Brennwert [kcal]:	251,00
Fett [g]:	0,20
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,00
Kohlenhydrate [g]:	59,50
- davon Zucker [g]:	59,50
Eiweiß [g]:	0,40
Salz [g]:	0,00

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

	Bestandteil	Mögl. Spur
Eier und Eiererzeugnisse		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Haltbarkeit ab Produktion

Zubereitung / Degustationsansatz

-

Lagerbedingungen

Angelegt von: MARIA.POURMOZAYENI
Datum: 27.04.2026

Genehmigt von: ANDREA.MOESL
Gültig ab: 22. 04. 2026

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

Trocken und bei Raumtemperatur 20-25°C lagern.

(Kühllagerung 5-7°C möglich)

Verpackung

KARTON

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU-Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.