

Etikett: Honigessig

<p style="text-align: center;">HONIGESSIG Metessig</p>  <p>Hergestellt aus deutschem Honig für: Adresse</p> <p>0,25L enthält x,x % Säure</p> <table border="1"><tr><td colspan="2">100ml enthalten durchschnittlich:</td></tr><tr><td>Brennwert</td><td>92 kJ / 22 kcal</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate.....</td><td>1,5 g</td></tr><tr><td>davon Zucker</td><td>1,5 g</td></tr><tr><td colspan="2">Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.</td></tr></table> <p>Garungsessig, hergestellt durch traditionelle Essiggärung aus Honigwein/Met Ablagerungen möglich, da Naturprodukt. Bitte schütteln! Kühl und dunkel lagern.</p>	100ml enthalten durchschnittlich:		Brennwert	92 kJ / 22 kcal	Kohlenhydrate.....	1,5 g	davon Zucker	1,5 g	Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.		<p>Gesetzliche Angaben</p> <p>Bezeichnung: Honigessig oder Metessig</p> <p>Adresse: Hersteller oder Verkäufer mit dem Zusatz „Hergestellt für:“</p> <p>Füllmenge: in L</p> <p>Losnummer: L-</p> <p>Säure: Gärungsessig, enthält xx % Säure</p> <p>Zutaten: Honigessig mit xx% Honig</p> <p>Nährwertabelle: siehe Musteretikett</p> <p>Freiwillige Angaben</p> <ul style="list-style-type: none">- Hinweise zu Ablagerung da naturtrüb- Hinweise zu Essigmutterbildung, da kalt abgefüllt- Infos zur Herstellung- Infos zu Rohstoffe- Verwendungs-Vorschläge in der Küche / Rezepte- ...
100ml enthalten durchschnittlich:											
Brennwert	92 kJ / 22 kcal										
Kohlenhydrate.....	1,5 g										
davon Zucker	1,5 g										
Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.											

Grundsätzliches:

Die Schrifthöhe muss mindestens 1,2 Millimeter aufweisen, bezogen auf den Buchstaben „x“.

Die Füllmenge muss eine Mindestgröße von 4 mm aufweisen.

!!Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr und Anspruch auf Vollständigkeit. !!