

Voller Produktname

**Branntweinessig 10 %**

Volumen

1 L

Nettogewicht

1 L

Netto-  
Abtropfgewicht

nd g

Stück

1

**Zutaten**

Branntweinessig 10 % Säure, Konservierungsmittel - Natriummetabisulfit

Nährwert	in 100g	
Brennwert	75	kJ
	18	kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrate	0	g
davon Zucker	0	g
Eiweiß	0	g
Salz	0	g

	ja/nein
Enthält Zucker	nein
Enthält Gluten	nein
Enthält Konservierungsmittel	nein

**Lagerbedingungen**

In einem trockenen, kühlen Lagerhaus ohne natürliches Licht

**Logistische Daten/Export**

EAN Stück	5906013003753
PKWIU	10.84.11-0
CN-Code	22090011

Verpackung Palette Standard	Stückzahl
Stückzahl pro Tray	6
Anzahl der Trays pro Schicht	25
Anzahl der Trays auf der Palette	100
Stück pro Palette	600

Verpackung Palette Export	Stückzahl
Stückzahl pro Tray	6
Anzahl der Trays pro Schicht	25
Anzahl der Trays auf der Palette	100
Stück pro Palette	600

	Höhe	Breite	Tiefe
Abmessungen Stück	26 cm	7,5 cm	7,5 cm
Traymaße	26 cm	15 cm	23 cm
Abmessungen Europalette	126 cm	80 cm	120 cm
Abmessungen Industriepalette	136 cm	100 cm	120 cm

Stückgewicht brutto	1050 g
Stückgewicht netto	1000 g
Bruttogewicht Großverpackung	6,3 kg
Bruttogewicht auf der Palette	630 kg

Verpackungsart Stück	Kunststoff	
Mindesthaltbarkeitsdatum	36	Monate
Mehrwertsteuersatz	23	%



**Sonstige Angaben**

Hergestellt in Lärchengeneratoren, die mit Buchenspänen gefüllt sind, dank denen er von höchster Qualität ist. Er zeichnet sich durch einen subtilen Geschmack und ein reichhaltiges Aroma aus. Es kann ein Bestandteil von Pflanzenmarinaden sein. Unersetzlich für Fleischgelees.