



DELUXE

ROTWEINESSIG

- ✓ nie erhitst > 45°
- ✓ 6,5% Säuregehalt
- ✓ in Eichenfässern gereift
- ✓ Demeter: Biodynamisch, Wo Mensch und Natur in Symbiose zusammenleben

VINAIGRE DE VIN ROUGE

- ✓ jamais chauffé > 45°
- ✓ acidité de 6,5%
- ✓ vieilli en fûts de chêne
- ✓ Demeter: biodynamique, où l'homme et la nature vivent ensemble en symbiose

RODE WIJNAZIJN

- ✓ nooit verhit > 45°
- ✓ 6,5% zuurtegraad
- ✓ in eiken vaten gerijpt
- ✓ Demeter: biodynamisch, waar mens & natuur samenleven in symbiose

✓ BIO

250 ML e

✓ VEGAN

**Mittlerer Nährwert/valeur nutritionnelle moyenne/
gemiddelde voedingswaarde pro/pour/per 100g:**

Energie/énergie/energie	84 kJ / 20 kcal
Fett/matières grasses/vetten	0g
Davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren	0g
Kohlenhydrate/glucides/koolhydraten	0g
Davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers	0g
Eiweiß/protéines/eiwitten	<0,5g
Salz/sel/zout	0,04g

DE Zutaten: Biodynamisch fermentiert Rot-Wein* **FR** Ingrédients: vin rouge fermenté biodynamique* **NL** Ingrediënten: Biodynamische gefermenteerde rode wijn*. *=BIO

Noble-House nv, Baillet Latourlei 97, BE-2930 Brasschaat, www.amanprana.eu
Mindestens haltbar bis (siehe verpackung)/À consommer de préférence avant le (voir l'emballage)/Ten minste houdbaar tot (zie verpakking)



IT BIO 014
EU-Landwirtschaft
Agriculture UE
EU Landbouw