



WIR MACHEN BIO-ESSIG. **BESSER.**

Wie bei allen Byodo-Produkten stehen auch bei den Bio-Essigen beste Qualität und feiner Geschmack an erster Stelle. So werden die Byodo Essige allesamt ausschließlich **aus 100 % erlesenen Bio-Rohstoffen** hergestellt und werden außerdem **nicht erhitzt**, sodass der ureigene Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe optimal erhalten bleiben.

- **große Essig-Vielfalt** aus italienischem Balsamico, milden Balsamessigen und würzigen Essig-Klassikern
- absolut **naturbelassene** Essige aus **schonender Herstellung** – für **höchste Qualität**
- Rohstoffe aus **100 % kontrolliert ökologischem Anbau**



SCHON GEWUSST?

Für jeden Kanister gibt es den passenden Ausgießer. Bitte messen Sie dazu einfach die Öffnung des Kanisters in Millimetern und übersetzen diese in DIN Norm.



ESSIG-KLASSIKER

BEZEICHNUNG	GEBINDE	VPE	ARTIKEL-NR.	EAN
Rotweinessig	Kanister	5 kg	41220	4018462412206
Weißweinessig	Kanister	5 kg	41720	4018462417201
Apfelessig, klar	Kanister	10 kg	41130	4018462411308
Apfelessig, naturtrüb	Kanister	10 kg	41170	4018462411704
Branntweinessig	Kanister	10 kg	41810	4018462418109

BALSAMICO & BALSAMESSIG

BEZEICHNUNG	GEBINDE	VPE	ARTIKEL-NR.	EAN
Aceto Balsamico di Modena	Kanister	2 x 5 l	41610	4018462416105
Apfel Balsam	Kanister	5 l	41690	4018462416907
Condimento Bianco	Kanister	2 x 5 l	41660	4018462416600
Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“	Flasche	6 x 500 ml	41625	4018462416259



Irma Propstmeier
Account Manager CateringLine
tel +49(0)8631/3629-37
propstmeier@byodo.de



Christian Strobl
Key Account Manager CateringLine
tel +49(0)8631/3629-955
mobil +49 (0)151/27070564
strobl@byodo.de

Wir freuen uns auf Sie!

Entdecken Sie unsere Sortimentsvielfalt
und weitere Produktinformationen:

