Weißweinessig 6% Säure bio 5l

Weißwein wird im Acetator durch Essigsäurebakterien und konstant eingebrachten Sauerstoff zu Essig vergoren. Der fertige Essig wird gefiltert und abgefüllt, er wird nicht erhitzt. Mit seinem intensiven Geschmack passt er wunderbar zu kräftigen Salaten, eignet sich aber auch zum Einlegen von Gemüse ganz hervorragend.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g	
Salz	0.04 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfit	Ja
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein

Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein