

Apfelessig trüb bio 10l

Bezeichnung: Apfelessig trüb

Beschreibung: Auf traditionelle Art hergestellt. Durch natürliche Gärung des Saftes entsteht zuerst Apfelwein und später Essig. Der Essig wird bei der Abfüllung weder gefiltert noch pasteurisiert. Er passt perfekt zu kräftigen Salaten.

Zutaten: Apfelessig*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Nein
Vegan: Ja
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: De-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	9 kj
Brennwert kcal	2 kcal
Fett	0.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	0.2 g
davon Zucker	0.2 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	0.1 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein

Example Company

Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
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