

# 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 |