

Rotweinessig bio 5l

Der Gärprozess des Rotweins findet im Acetator unter konstanter Zugabe von Sauerstoff statt. Im Anschluss wird der Essig gefiltert und abgefüllt. Eine Erhitzung findet nicht statt. Er passt perfekt zu kräftigen Salaten und eignet sich gut zum Marinieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	5 kj
Brennwert kcal	1 kcal
Kohlenhydrate	0.3 g
Salz	0.02 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	Nein
Weichtiere	Nein
Horst-Bode Import-Export GmbH Cashews USt-IdNr.: DE154233667	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