

Apfelessig trüb bio 10l

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.

[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
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