White vine vinegar organic

Designation: white wine vinegar

Description: 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.

Ingridients: white wine vinegar*

* from controlled organic cultivation

Raw food: No
Fairtrade: No
Gluten-free: No
Vegan: Yes
Superfood: No
Naturally gluten-free: No
Plastic-free: No
Organic: Yes
Value Pack: No

ECO Control Point: DE-ÖKO-003

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Salt	0.04 g

Allergene

Gluten-containing cereal	Nein
Chicken egg	Nein
Peanuts	Nein
Milk	Nein
Celery	Nein
Sesame seeds	Nein
Lupines	Nein
Crustaceans	Nein
Fish	Nein
Soy	Nein
Nuts	Nein
Mustard	Nein
Sulfur dioxide and sulphite	Ja
Molluscs	Nein

Cashews	Nein
Spelt	Nein
Barley	Nein
Oat	Nein
Hybrid Strains	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Almonds	Nein
Brazil Nuts	Nein
Pecans	Nein
Pistachios	Nein
Rye	Nein
Hazelnuts	Nein
Sesame	Nein
Walnuts	Nein
Wheat	Nein