



Balsamico Rosso 2 L Hengstenberg

Produkt	89019737	Erhältliche Einheiten	KA 4KN, KN
Nettofüllmenge	2 KG	Marke	Hengstenberg

Produktbeschreibung

Ein original italienischer Essig aus zertifizierter Rohware ist der Hengstenberg Aceto Balsamico di Modena. Er ist vollmundig und mild im Geschmack und bringt mediterranen Flair in Ihre Küche. Dieser Essig aus Weinessig und hochwertigem Traubenmostkonzentrat reift in Holzfässern heran. Sein vollmundiges, mildes Aroma machen den Aceto Balsamico di Modena so beliebt. Er verleiht verschiedenen Salaten eine wunderbar italienische Note. Ideal passt er zu Tomaten mit Mozzarella, Rucola oder auch zu Frisée. Der Essig wird auch zum Zubereiten von Relishes, Chutney, süß-sauren Früchten und zum Abschmecken feiner Fleisch- und Wildgerichten geschätzt.

Inhaltsstoffe

Zutaten : Weinessig, Traubenmostkonzentrat (25%), Farbstoff E 150d, Antioxidationsmittel KALIUMMETABISULFIT E 224

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei
Vegan

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~443 kJ (104 kcal)
Kohlenhydrate	~ 20,4 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 20,4 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 0 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 0 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 0,5 Gramm
Salz	~ 0,05 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Essig aus Weinessig und Traubenmostkonzentrat, 6 % Säure, biologisch gewonnen