

W WIBERG À la Carte

BIO Granatapfel-Essig

Aus dem Saft reifer Granatäpfel, naturtrüb,
5 % Säure

Der Granatapfel gilt als Frucht mit hohem Symbolcharakter: Könige demonstrieren durch ihn die Macht über ihr Reich, griechische Göttinnen streiten sich um ihn und im Paradies ist er die verbotene Frucht. Dabei ist er doch vor allem eines: Köstlich kostbar. Als Superfood ist er reich an Antioxidantien und präbiotisch. Grund genug, den Saft reifer Granatäpfel zu einem naturtrüben Bio Essig mit 5 % Säure zu verarbeiten. Sein fruchtig-frisches Aroma eignet sich dabei hervorragend für orientalische und mediterrane Salatkreationen sowie Antipasti.



Produktinformationen

Art. Nr. **247018**



Zutaten

Granatapfelessig*, konzentrierter Granatapfelsaft*.

* Rohstoff(e) aus kontrolliert biologischem Abbau gemäß EU-Öko-Verordnung.



Kulinarische Bestimmung

ideal für orientalische und mediterrane Salatkreationen, Taboulé und Antipasti



Geschmack

fruchtig nach Granatapfel, mit erfrischender Säurenote



Lagerung

Kühl (< 25 °C) und lichtgeschützt lagern.



Verpackung

Flasche 500 ml
Nettogewicht Inhalt 520 g



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft



Das deutsche Bio-Siegel

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff	
Energie	38 kcal / 164 kJ
Fett	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	5,6 g
- davon Zucker	5,6 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,50 g