

W WIBERG À la Carte

Apfel-Essig

Klassisch, über 2 Jahre im Eichenfass gelagert, 5 % Säure

Köstlichkeit aus der Flasche mit intensiv fruchtig-frischem Genuss. Die Kombination aus Äpfeln alter steirischer Apfelsorten, wie Maschanser- oder Rosenapfel, sowie mehr als zwei Jahre Fassreifung ergeben diesen besonders feinen und milden Apfel-Essig mit nur 5 % Säure. Er harmoniert perfekt mit klassischen Salatkreationen, sauer Eingelegtem und Pilzen, Bärlauch-Öl, Kürbiskern-Öl und Raps-Öl.



Produktinformationen

Art. Nr. **131699**



Kulinarische Bestimmung

ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sulzen



Verpackung

Flasche 500 ml
Nettogewicht Inhalt 505 g



Geschmack

intensiv nach Apfel, mit fruchtiger Säurenote



Lagerung

Kühl (< 25 °C) und lichtgeschützt lagern.

Nährwertangaben je 100 g

| Nährstoff | |
|-----------|-----------------|
| Energie | 22 kcal / 95 kJ |
| Fett | 0,0 g |

| | |
|--------------------------------------|--------|
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 g |
| Kohlenhydrate | 2,0 g |
| - davon Zucker | 2,0 g |
| Eiweiß | 0,0 g |
| Salz | 0,00 g |
