

W WIBERG À la Carte

Chianti-Weinessig

Aus dem Wein toskanischer Trauben, 7 % Säure

Der Essig aus dem Wein edler toskanischer Trauben aus dem Chianti-Gebiet hat eine ansprechende, tiefrote Farbe, schmeckt spritzig und fruchtig, bei 7 % Säure. So lässt sich das kulinarische Herz Italiens genießen! Echter Weinessig entsteht ausschließlich aus reinen Traubenweinen. Je besser die Qualität des eingesetzten Weines ist, desto besser ist auch der daraus hergestellte Weinessig. Chianti-Weinessig harmoniert perfekt mit mediterranen Salatkreationen und Wurstsalaten, Bärlauch-Öl, Oliven-Öl und Zitrus-Öl.



Produktinformationen

Art. Nr. **148219****Zutaten**

Chianti-Weinessig, Konservierungsstoff: KALIUM-METABISULFIT.

**Verpackung**

Flasche 500 ml
Nettogewicht Inhalt 510 g

**Kulinarische Bestimmung**

ideal für mediterrane Salatkreationen

**Geschmack**

intensiv nach roten Trauben, mit erfrischender Säurenote

**Lagerung**

Kühl (< 25 °C) und lichtgeschützt lagern.

Nährwertangaben je 100 g**Allergene**

Nährstoff	
Energie	22 kcal / 96 kJ
Fett	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
- davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,02 g

 Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg SO²/kg oder l)