

W WIBERG À la Carte

Birnen Balsam-Essig Barrique

Mehrere Jahre im Eichenholzfass gelagert,
100 % österreichische Ernte, 5 % Säure

Ein Balsam für die Seele und den Genießergaumen. Balsamessige verfügen über ein ausgewogenes Säure-Zucker-Verhältnis. Ihre Grundlage ist eingekochter Fruchtsaft. Der daraus hergestellte Essig wird in Holzfässern für längere Zeit gelagert. Vollfruchtige Aromen alter Mostbirnensorten verleihen dem WIBERG Birnen Balsam-Essig Barrique mit 5 % Säure eine angenehme Süße. Natürlich nach traditioneller Balsammethode fassgereift. Der Birnen Balsam-Essig Barrique harmoniert perfekt mit Salatkreationen, Carpaccio sowie Käse und passt hervorragend zu Macadamianuss-Öl, Walnuss-Öl sowie Sonnenblumen-Öl.



Produktinformationen

Art. Nr. **195628**



Kulinarische Bestimmung

ideal für edle Salatkreationen,
Carpaccio sowie Käse



Verpackung

Flasche 250 ml
Nettogewicht Inhalt 312 g



Geschmack

balsamisch, fruchtig, angenehm süß



Lagerung

Kühl (< 25 °C) und lichtgeschützt
lagern.

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff

Energie	249 kcal / 1.060 kJ
Fett	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	59 g
- davon Zucker	58 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g