

W WIBERG À la Carte

Rotwein Balsam-Essig

Cuvée aus Rotwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure

Die wichtigste Zutat bei der Essigherstellung ist Geduld! Aber spätestens im feinen, aromatisch-würzigen Aroma macht sich die Wartezeit bezahlt. Echter Weinessig entsteht ausschließlich aus reinen Traubenweinen. Grundsätzlich gilt: Je besser die Qualität des Weines, der zur Herstellung verwendet wurde, desto hochwertiger ist auch der Essig. Ein Rotwein Cuvée formt den Charakter dieses eleganten Essigs mit 6 % Säure. Sein Geschmack ist kräftig aber dennoch herrlich mild. Er harmoniert perfekt mit Salatkreationen sowie Fleisch- & Gemüsegerichten, Raps-Öl, Traubenkern-Öl und Walnuss-Öl.



Produktinformationen

Art. Nr. **208023**



Zutaten

Rotweinessig, konzentrierter Traubensaft.



Verpackung

Flasche 500 ml
Nettogewicht Inhalt 557 g



Kulinarische Bestimmung

ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Marinieren und Verfeinern von Fleisch- und Gemüsegerichten



Geschmack

kräftig nach Rotwein, mit feiner Säure



Lagerung

Kühl (< 25 °C) und lichtgeschützt lagern.

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff**Energie** 108 kcal / 508 kJ**Fett** 0,0 g**- davon gesättigte Fettsäuren** 0,0 g**Kohlenhydrate** 25 g**- davon Zucker** 25 g**Eiweiß** 0,0 g**Salz** 0,00 g