

W WIBERG À la Carte

Apfel Balsam-Essig Barrique

Mehrere Jahre im Eichenholzfass gelagert, 5 % Säure

Ausgewogenheit, Aromakraft, milder Geschmack und eine intensive Süße sind kennzeichnend für den Apfel Balsam-Essig Barrique. Nicht umsonst zählt er zu den Essigen von höchster Vollendung. Der Apfel Balsam-Essig Barrique verfügt über ein ausgewogenes Säure-Zucker-Verhältnis. Dafür wird ausschließlich eingekochter Fruchtsaft aus besten Äpfeln zu Essig vergoren und in Eichenfässern gelagert, wobei er zunehmend Flüssigkeit verliert und eindickt. Das Holz der Fässer filtert den Essig und verleiht ihm seine charakteristische Farbe und sein intensives Aroma. Mehrere Jahre reift er im Eichenfass heran. Mit einem Säuregehalt von 5 % ist er mild und dennoch ausgewogen. Die für Balsam-Essige so typische Süße entstammt lediglich aus der Frucht und wird keinesfalls zugesetzt. Passt ideal zu Chilli-Öl, Distel-Öl, Sesam-Öl sowie Walnuss-Öl.



Produktinformationen

Art. Nr. **108949**



Kulinarische Bestimmung

ideal für edle Salatcreations mit Pilzen, Hülsenfrüchten und Käse



Verpackung

Flasche 500 ml
Nettogewicht Inhalt 571 g



Geschmack

mild-fruchtig, mit natürlicher Süße



Lagerung

Kühl (< 25 °C) und lichtgeschützt lagern.

Nährwertangaben je 100 g

Nährstoff

Energie	136 kcal / 571 kJ
Fett	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	33 g
- davon Zucker	33 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g
