EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER ROTWEINESSIG

ARTIKELNUMMER:	SON10196
EAN:	4011993019616



BESCHREIBUNG

Rotweinessig aus Holzfass Fermentation.

100ml enthalten durchschnittlich:
Brennwert 82 kj / 19 kcal
Fett <0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren <0,1 g
Kohlenhydrate <0,5 g
davon Zucker <0,5 g
Eiweiß <0,5 g
Salz <0,01g

CHARAKTERISTIK

Für diesen Rotweinessig wird ausgewählter Rotwein verwendet, der anschließend mehrere Monate im Holzfass reift. So entsteht ein kräftiger Essig mit ausgewogener Säure, würzigem Charakter und einer angenehmen Tiefe. Ein vielseitiger Begleiter in der anspruchsvollen Küche.