

Rotweinessig

Säuregehalt 6%, fruchtiges Aroma mit leichter Himbeernote

Zutaten

Rotweinessig*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Bester italienischer Rotwein verleiht diesem aromatischen Essig seinen Charakter. Sein kräftiges Aroma mit einer fruchtig-beerigen Note verfeinert leckere Salate, Saucen, Fleisch und Wildgerichte. Ein echter Klassiker im Küchenregal! Rapunzel Rotweinessig zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit aus. Bei der Herstellung wird er sorgfältig gefiltert und nicht erhitzt.

Herstellung

Rotwein wird durch Essigsäuregärung zu Essig umgesetzt. Nach dem Filtern lagert der Essig in großen Tanks. Es findet keine Erhitzung statt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

zum Verfeinern von Salaten und Saucen, Fleisch und Wildgerichten

Lagerhinweis

Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Rotweinessig

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	78 kJ
Brennwert kcal	18 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,040 g

Allergene

Rapunzel GmbH & Co. KG
UST-IdNr.: DE 129088402

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse