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! 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

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
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 SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse