

Weißweinessig

Säuregehalt 6%, fruchtig frisches Aroma mit frischer Weißweinnote

Zutaten

Weißweinessig*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Bester italienischer Weißwein verleiht diesem aromatischen Essig seinen Charakter. Sein frisches Aroma mit einer fein-würzigen Note verfeinert leckere Sommersalate, Saucen, Meeresfrüchte und Fischgerichte. Ein echter Klassiker im Küchenregal! Rapunzel Weißweinessig zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit aus. Bei der Herstellung wird er sorgfältig gefiltert und nicht erhitzt.

Herstellung

Weißwein 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

für Salate und Saucen, verfeinert Fischgerichte und Meeresfrüchte-Kreationen, zum Einlegen und Einmachen von saurem Obst und Gemüse

Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Weißweinessig

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	77 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

Eier oder Eierzeugnisse

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
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse