

# Weißweinessig

## Zutaten

Weißweinessig\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

## Allgemein

Hochwertiger italienischer Weißwein verleiht diesem aromatischen Essig seinen Charakter. Sein fruchtiges Aroma mit einer frischen Weißweinnote eignet sich hervorragend zum Verfeinern von verschiedenen Speisen. Rapunzel Weißweinessig zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit und schonende Herstellung aus. Er wird aus ungeschwefeltem Weißwein hergestellt, reift in Holzfässern und wird nicht erhitzt.

## Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

## Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Weißweinessig

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 ml

<b>Brennwert kJ</b>	77 kJ / 18 kcal
<b>Fett</b>	0,00 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,00 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0,00 g
<b>davon Zucker</b>	0,00 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,0 g
<b>Eiweiß</b>	0,00 g
<b>Salz</b>	0,040 g

## Allergene

**Eier oder Eierzeugnisse**

**Erdnüsse oder Erdnüssezeugnisse**

**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<sub>2</sub>)**

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**