

# 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 Naturlässigkeit 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

Bitte stets gut verschlossen aufbewahren.

## Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Weißweinessig

## [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

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

**Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**