



Aceto di Vino Rosso, Invecchiato



Artikelnummer: 3116
Hersteller: Galateo & Friends
Mengenangabe: 0,25 l | Ki 6

Gereifter Rotweinessig aus ausgewählten Weinen aus dem Piemont. Die Acetifizierung wird in kleinen Eichenfässern abgeschlossen, wo der Essig ein weiteres Jahr reift. Die Fasslagerung verleiht ihm seine bernsteinfarbenen Nuancen und intensiviert seine organoleptischen Eigenschaften – edle Tannine aus dem Holz gehen dabei in den Essig über. Bereits wenige Tropfen genügen, um seine Kraft und sein ausgewogenes Aroma zu entfalten. Ideal zum Anrichten von frischem Gemüse und gemischten Salaten sowie zum Verfeinern von Saucen.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	20,00 kcal / 83,74 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	0,10 g
-davon Zucker	0,10 g
Eiweiss	0,00 g
Salz	0,01 g

Zusätzliche Informationen

Verpackungsgröße in cm	25,00/17,00/13,00
EAN-Nummer	8019493986793
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	2209001105
Lagerungshinweis	kühl und trocken

Zutaten:

Traubenessig; Antioxidationsmittel: E224 (SULFIT).