

Vinagre de Jerez Reserva Ecológico





Dieser Bio Reserva-Essig wird aus Palomino Fino und Pedro Ximénez Trauben hergestellt. In mehr als fünfjähriger Eichenfass-Reifung er wird leicht bernsteinfarben. Er hat klare Essigaromen mit verführerischen Aprikosennoten und eine angenehme Frische. Es ist ein toller Essig mit einem langen und angenehmen Nachhall. Am Gaumen ist er leicht weinig, zart, filigran und ausgewogen.

Verwendung: Dieser Essig eignet sich hervorragend für Vinaigretten, Marinaden, Reduktionen, Wild- und Fischgerichte.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	25,00 kcal / 104,67 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	$0,00 \; \mathrm{g}$
Kohlenhydrate	0,10 g
-davon Zucker	0,10 g
Eiweiss	$0,00 \; \mathrm{g}$
Salz	0,01 g

Zusätzliche Informationen

Verpackungsgröße in cm15,00/22,00/24,00 EAN-Nummer 8410061002264

Ursprungsland 011

Zolltarifnummer 2209001111 Lagerungshinweis 4-30°C

Zutaten:

Sherry-Essig Reserva, E-224 Kann Spuren von Sulfite enthalten