



## Hesperidenessig 2 l Mautner

"Weingeistessigzubereitung \*(D:Branntweinessigzubereitung) 7,5% Säure "

Produkt	<b>132255</b>	Erhältliche Einheiten	<b>FL, KT 6FL</b>
Nettofüllmenge	<b>2000 ml</b>	Marke	<b>Mautner Markhof</b>

### Produktbeschreibung

Das österreichische Original! Seit 1927 produzieren wir den Original Hesperiden Essig - eine spezielle Komposition aus Weingeistessig, Weinessig und dem Geschmack sonnengereifter Äpfel. Er ist nach den Hüterinnen des Apfelhaines der Göttin Hera benannt - den Hesperiden. Diese Nymphen hüteten einen Baum mit goldenen Äpfeln, welche den Göttern ewige Jugend beschert. Österreichs beliebtester Essig verleiht vor allem Erdäpfel-, Häuptel- und Gurkensalat seinen unnachahmlich guten Geschmack und darf in keiner Küche fehlen. Er lässt sich auch zum Kochen, Ablöschen oder Einlegen verwenden.

### Inhaltsstoffe

Weingeistessig (D: Branntweinessig), 10% Weißweinessig, 2,5% Apfelsaftkonzentrat, Antioxidationsmittel E224 (SULFIT), Farbstoff: E150c

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

### Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei  
Laktosefrei

### Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
<b>Energie</b>	~126 kJ (29 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 0,5 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 0,5 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	0 Gramm
<b>Fett</b>	~ 0 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 0 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 0 Gramm
<b>Salz</b>	~ 0 Gramm

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

"Weingeistessigzubereitung \*(D:Branntweinessigzubereitung) 7,5% Säure "