Hesperidenessig 2 l Mautner

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

Produkt	**132255**	Erhältliche Einheiten	**FL, KT 6FL**
Nettofüllmenge	**2000 ml**	Marke	**Mautner Markhof**

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

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

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

Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen.