

Apfel Balsamessig



Die Krönung der Essigproduktion ist die Herstellung von Balsamessig. Der Apfel Balsamessig ist ein frischer, fruchtiger Essig aus holzfassgereiftem Apelessig mit konzentriertem Apfelsaft. Der Apelessig reift im Eichenholzfass zu seinem ausgewogen milden Aroma. Die Farbe ist leicht braun. Er schmeckt nach frischem Apfel, zarter Vanille und nach ausgewogenen Holztönen. Die Süße ist abgerundet und passt ideal zu allen Arten von Salat, ebenso zu Käse und Saucen. Die leichte Süße und die angenehme Säure am Gaumen machen ihn zu einem der beliebtesten Essige bei Groß und Klein. Ein süßer Allrounder für Ihre Gerichte und noch dazu ein günstiger Alltagsessig auf hohem Niveau.

Zutaten

Apfelessig im Holzfass gereift mit Apfelsaftkonzentrat

5 % Säure

Öltipp

- 🍷 Kürbiskernöl
- 🍷 Olivenöl
- 🍷 Traubenkernöl
- 🍷 Walnussöl

Nährwerte

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie	476 kJ/ 114 kcal
Fett	0 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	0 g
Kohlenhydrate	28 g
<i>davon Zucker</i>	25 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Hersteller

Fischerauer GmbH
Alles um den Essig
Andreas Fischerauer
Pischelsdorf 156
A-8212 Pischelsdorf

Ölmühle Hartlieb GmbH
Mühlweg 1
A-8451 Heimschuh
03452/82551
www.hartlieb.at