

Johannisbeer Balsamessig



Dieser Ribisel Balsamessig* traditionell österreichischer Qualität wurde aus reinem schwarzen Ribiselsaft eingekocht und durfte 12 Jahre in verschiedenen Holzfässern (Eiche, Esche, Kastanie, Kirsche) reifen. Dieser feine Balsamessig schmeckt intensiv nach Johannisbeernoten, ist sehr fruchtig mit einer deutlichen Holznote. Verwendung: sparsam verwenden zur Verfeinerung von Gemüse, Käse, Carpaccio, Erdbeeren und Vanilleeis.

*Ribisel = schwarze Johannisbeeren

Zutaten

Schwarzer Johannisbeeressig, Ribiselsaftkonzentrat, Traubensaftkonzentrat.

5 % Säure

Öltipp

- 🌿 Kürbiskernöl
- 🌿 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