

Rotwein Balsamessig



HARTLIEB
Ölmühle



Der Rotweimbalsamessig hat einen holzfassgereiften Zweigelt-Rotweinessig als Basis, der mit konzentriertem Traubensaft veredelt wurde. Seine tief-dunkelrote Farbe gibt Ihren Speisen einen kräftigen Farbtupfer, sein Geschmack ist anhaltend fruchtig mit leicht zarterherber Würze, im Abgang deutlich süß. Wir empfehlen den Rotweimbalsamessig zu allen italienischen Speisen, sowie zu dunklem Fleisch und kräftigen Salaten.

Zutaten

Rotweinessig im Holzfass gereift mit Traubensaftkonzentrat – Enthält Sulfite aus er Weinbereitung.

5 % Säure

Öltipp

-  Kürbiskernöl
-  Olivenöl

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

Rotwein Balsamessig



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