Hengstenberg Essigessenz 2kg

Essigessenz aus Branntweinessig, 20% Säure, naturvergoren

Produkt	**032019**	Erhältliche Einheiten	**KA, KT 4KA**
Nettofüllmenge	**2000 g**	Marke	**Hengstenberg**

Produktbeschreibung

Der universelle Haushaltshelfer: Die biologisch hergestellte Hengstenberg Essig-Essenz ist natürlich hergestellt und in einer praktischen Gebindegröße im Kanister verpackt. Sie eignet sich zum Einmachen von jeglichem Obst und Gemüse. Die Essig-Essenz von Hengstenberg ist biologisch abbaubar und eignet sich daher auch zum umweltfreundlichen Reinigen und Entkalken.

Inhaltsstoffe

Branntweinessig

Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei
Vegan
Vegetarisch

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~71 kJ (16 kcal)
Kohlenhydrate	~ 0 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0 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

Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Vorsicht! Nicht unverdünnt genießen! - Außer Reichweite von Kindern aufbewahren - Mischen sie 1 Teil hengstenberg-Essig-Essenz mit der dreifachen Menge Wasser zu 5 %-igem Essig.

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Essigessenz aus Branntweinessig, 20% Säure, naturvergoren

Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen.
Datenblatt, generiert am 10.05.2025, 06:20