



# Hengstenberg Apfelessig Bio naturtrüb 0.5L

Apfelessig naturtrüb 5% Säure, biologisch vergoren

Produkt	<b>032500</b>	Erhältliche Einheiten	<b>FL, KT 6FL</b>
Nettofüllmenge	<b>500 ml</b>	Marke	<b>Hengstenberg</b>

## Produktbeschreibung

"Ob zum Marinieren von Fleisch, als erfrischender Drink oder einfach klassisch zum Zubereiten von Salatdressings, Apfelessig ist vielseitig einsetzbar und ein echter Essig-Klassiker. Der naturtrübe BIO Apfelessig von Hengstenberg wird aus 100 % Direktsaft gewonnen. Die natürliche Trübung des Essigs wird durch im Apfelsaft enthaltene Restpartikel der Schale und des Fruchtfleischs verursacht. Und genau das macht den naturtrüben und veganen Apfelessig so besonders vollmundig und fein-säuerlich im Geschmack."

## Inhaltsstoffe

Apfelessig \* \*: aus kontrolliert biologischem Anbau

## Merkmale / Ernährungshinweise

BIO  
Glutenfrei  
Vegan  
Vegetarisch

## Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
<b>Energie</b>	~80 kJ (19 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 0,2 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 0,2 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	~ 0,1 Gramm
<b>Fett</b>	~ 0 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 0 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 0,1 Gramm
<b>Salz</b>	~ 0,01 Gramm

## Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Apfelessig naturtrüb 5% Säure, biologisch vergoren