



# Hengstenberg Altmeister Kräuteressig

## 0.75L

Essig aus 1/3 Wein- und 2/3 Branntwein, 5 %Säure, naturvergoren

|                |               |                       |                     |
|----------------|---------------|-----------------------|---------------------|
| Produkt        | <b>032693</b> | Erhältliche Einheiten | <b>FL, KT 12FL</b>  |
| Nettofüllmenge | <b>750 ml</b> | Marke                 | <b>Hengstenberg</b> |

### Produktbeschreibung

Die Essigmarke Altmeister ist seit Generationen beliebt und steht für universelle und würzige Essige. Gewürzt, gekräutert und gesalzen - der unique Altmeister Kräuter-Essig. Das Aroma von Kräutern und Gewürzen gesellt sich zu ausgesuchten Weinen und besten Zutaten. Dieser Essig ist perfekt für das schnelle Anmachen von klassischen Salaten. Auch zum Einlegen von Gurken und süß-saurem Gemüse passt Altmeister Kräuter-Essig hervorragend.

### Inhaltsstoffe

Branntweinessig, Weinessig (33 %), Salz, natürliche Kräuter-Gewürze-Aromen, natürliches Aroma, Zucker, Farbstoff E 150 d, Antioxidationsmittel KALIUMMETABISULFIT.

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

### Nährwerte

100 Milliliter

|                                                     | Menge            |
|-----------------------------------------------------|------------------|
| <b>Energie</b>                                      | ~78 kJ (18 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 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>                                       | ~ 0,19 Gramm     |
| <b>Salz</b>                                         | ~ 3,7 Gramm      |

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Essig aus 1/3 Wein- und 2/3 Branntwein, 5 %Säure, naturvergoren