



Mautner Markhof Hesperidenessig 10L

Weingeistessigzubereitung 7,5% Säure

Produkt	132221	Erhältliche Einheiten	KA
Nettofüllmenge	10000 ml	Marke	Mautner Markhof

Produktbeschreibung

Das österreichische Original! Seit 1927 produzieren wir den Original Hesperiden Essig - eine spezielle Komposition aus Weingeistessig, Weinessig und dem Geschmack sonnengereifter Äpfel. Er ist nach den Hüterinnen des Apfelhaines der Göttin Hera benannt - den Hesperiden. Diese Nymphen hüteten einen Baum mit goldenen Äpfeln, welche den Göttern ewige Jugend beschert. Österreichs beliebtester Essig verleiht vor allem Erdäpfel-, Häuptel- und Gurkensalat seinen unnachahmlich guten Geschmack und darf in keiner Küche fehlen. Er lässt sich auch zum Kochen, Ablöschen oder Einlegen verwenden.

Inhaltsstoffe

Weingeistessig (D: Branntweinessig), 10% Weinessig, 2,5% Apfelsaftkonzentrat, Farbstoff: E150c, Antioxidationsmittel: E224 (SULFIT)

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Laktosefrei
Vegan
Vegetarisch

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~112 kJ (26 kcal)
Kohlenhydrate	~ 0,5 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0,5 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

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Weingeistessigzubereitung 7,5% Säure