



# Beige Aceto di Champagne „Reims“



**Artikelnummer:** 4806  
**Hersteller:** Galateo & Friends  
**Mengenangabe:** | 250 ml | Ki 6 |

Weinessig, dessen Basis nach der Champagner-Methode hergestellt wird. Bei der Lagerung in Holzfässern entwickelt sich ein einzigartiger Geschmack. Dieser Essig eignet sich zur Bereicherung von Gemüse und Saucen sowie zu gekochtem Fleisch.

## Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	30,00 kcal / 125,60 kj
Fett	0,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	0,05 g
-davon Zucker	0,05 g
Eiweiss	0,10 g
Salz	0,00 g
Ballaststoffe	0,00 g

## Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 8019493984393  
Ursprungsland 005  
Zolltarifnummer 2209001105  
Lagerungshinweis 10-15°C, trocken lag

## Zutaten:

Champagnerweinessig, Antioxidationsmittel: E224. Enthält SULFITE.

## Vorhandene Allergene:

- Schwefeldioxid u. Sulfite(SO<sub>2</sub>) von mehr als 10mg per kg/l(3)