

Samenkönig Steirischer Holzapfelbalsamico 7-jährig 0,5l

Dieser Balsam-Essig ist etwas ganz Besonderes: Grundprodukt ist der steirische Holzapfel, eine wilde Apfelsorte, die nicht mehr allzu häufig anzutreffen ist. Aber nicht nur die Seltenheit dieser Frucht macht den Holzapfel Balsamico von Samenkönig so einzigartig! Wie ein guter Wein reift der Balsamico jahrelang in Eichen-, Kastanien- und Akazienfässern und entwickelt so seinen unvergleichlich aromatischen Geschmack.

Mehr als nur ein Apfelessig: Balsam(ico) für die Seele

Der sieben Jahre lang gereifte Holzapfel Balsamico darf bei echten Feinschmeckern in der Küche nicht fehlen! Dieser karamellfarbene Balsam-Essig schmeckt fruchtig, fein-säuerlich und deutlich nach dem wilden Holzapfel. Mit seinem dezenten Geschmack ist er ein absoluter Alleskönner in der Küche: Ob im Kartoffel- oder Wildkräutersalat, als Marinade für Fleisch und Gemüse oder zum Abschmecken von Saucen und Suppen. Probieren Sie es aus, mit dem Holzapfel Balsamico von Samenkönig lassen sich viele tolle Gerichte mit einer raffinierten Note verfeinern. Sparsam eingesetzt, müssen Sie sich keine Sorgen um eine zu aufdringliche Essignote machen. Für alle, die dennoch etwas zögerlich sind: Der Balsam-Essig lässt sich auch wunderbar mit anderen Essigsorten mischen oder leicht verdünnt einsetzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	392 kj
Brennwert kcal	92 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	12 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein

Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	0 % Vol.
---------------	----------

Zusätzliche Informationen

Holzapfelbalsamico (3,8 % Säure)