

Kings Essig aus Champagnertrauben

Ein Essig der Extraklasse!

Essig aus Champagnertrauben? So etwas gibt es? Und ob! Aus ganz sorgsam ausgewählten und erstklassigen Champagnertrauben wurde dieser sehr feine, helle und äußerst elegante Essig hergestellt mit dem Sie ab sofort viele Ihrer Speisen auf's Beste veredeln können. Das ist absolute Meisterklasse, sagt 2-Sternekoch Johannes King höchstpersönlich.

Wozu können Sie diesen Essig aus Champagnertrauben verwenden?

Der Essig passt zu Fischsaucen und hellem, frischen Gemüse wie beispielsweise Spargel. Doch sollten Sie ihn auch unbedingt einmal als Grundkomponente in Salatdressings verwenden wie zum Beispiel zu Blattsalaten, Chicorée oder auch mal zu frischen Champignons. Johannes King selbst nutzt ihn gern zum Abschmecken seiner Pickelfonds, ist aber auch begeistert wenn er Geflügel oder Meeresfrüchte damit verfeinert.

Sie sehen also, dieser Essig ist aus keiner Küche mehr wegzudenken. Und das nicht nur allein wegen seines unglaublich großen Einsatzbereiches. Das Beste ist, dass schon ein kleiner Schuss ausreicht, um aus Speisen das gewisse Extra herauszuholen. Zögern Sie nicht lange und greifen Sie am besten direkt zu. Sie werden es mit Sicherheit nicht bereuen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	104.7 kj
Brennwert kcal	24.3 kcal
Fett	0.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	0.2 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	0.01 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

Essig vom Mark von Champagnerwein