

Kings Essig Cuvée

Eine Flasche Essig – viele Möglichkeiten.

Eine absolute Hammer-Cuvée hat Johannes King Ihnen mit dieser Mischung aus drei verschiedenen Essigen bereitet. Die Dreierkombination aus 15 Jahre altem, im Holzfass gereiften Sherry-Essig, fruchtigem Holunderbeeren-Essig und kraftvollem Rotweinessig darf auch bei Ihnen in der Küche garantiert nicht fehlen. Sie verleiht nicht nur knackigen Salaten einen herrlich aromatischen Geschmack, sondern ist noch zu viel mehr im Stande.

Wofür können Sie die Essig Cuvée verwenden?

Die komplexen Aromen der Essig Cuvée eignen sich neben der Verwendung als Komponente in einem [Salatdressing](#) ebenfalls ganz hervorragend für rote Bete. Doch nicht nur in Kombination mit Gemüse empfiehlt King diese grandiose Cuvée: Probieren Sie sie definitiv auch in einem Zwiebeljus oder zu einer glacierten Ochsenbacke. Selbst wenn Sie bis jetzt noch nicht viel von Essig gehalten haben, von diesem werden Sie begeistert sein!

Die hocharomatische Flüssigkeit wird in einer einfachen und zugleich edlen Glasflasche zu Ihnen geliefert, die nicht nur den einzigartigen Charakter der Essig Cuvée unterstreicht, sondern sich auch ideal als Geschenk für liebe Menschen eignet.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	387.3 kj
Brennwert kcal	90.8 kcal
Fett	0.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	16.6 g
davon Zucker	11 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0.6 g
Salz	0.02 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	Ja
Weichtiere	Nein

Sonstige Angaben

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

Zusätzliche Informationen

Sherryessig, Holunderessig, Rotweinessig