

# Gegenbauer Holunderbeeren Essig

Lassen Sie sich überraschen! Von dem kräftigen Aroma dunkler, reifer Holunderbeeren, die für den Gegenbauer Holunderbeer-Essig in direkter Nähe zu der Wiener Essig Brauerei geerntet werden. Jeder kennt den intensiven, fruchtigen Geschmack von Holundersaft oder -marmelade - Sie werden überrascht sein, wie außergewöhnlich gut das Aroma mit der feinen Essigsäure harmoniert!

## HOLUNDERBEER-ESSIG IST EINE RAFFINIERTER ERGÄNZUNG IM GEWÜRZREGAL

Für den maximalen Geschmack werden die dunklen Holunderbeeren am Höhepunkt ihrer Reife geerntet. Nach der Pressung wird der Saft zum Gären gebracht und mit hochwertigen Essigkulturen geimpft. Das Ergebnis ist ein tieferer, herb-süßlicher Essig, den es so garantiert nur einmal gibt. Ein Unikat vom Wiener Essigbrauer Erwin Gegenbauer.

Mit seiner kräftigen Würze und der beerigen Note eignet sich der Holunderbeer-Essig von Gegenbauer vor allem als Marinade für Wild und dunklem Fleisch. Aber auch zum Verfeinern von blanchierten Gemüse ist dieser Essig ein Genuss! Trauen Sie sich und testen den Holunderbeer-Essig auch mal in süßen Speisen. Der raffinierte Fruchtessig harmoniert nämlich überraschend gut mit schokoladigen Kuchen und vielen anderen Desserts.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 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

Holunderbeerenessig (5 % Säure)