

Reimser Essig

Der Reimseressig wurde aus Weißwein aus der Champagne hergestellt und ein Jahr lang im Eichenfass gealtert. Er eignet sich hervorragend für helle Saucen und Vinaigrettes.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Ja
-----------------	----

Zustand Standardversand

Zutaten

WEINessig, Sulfit, Säure: 7%

Durchschnittliche Nährwerte je 100g Brennwert (kJ/kcal): 165 / 39

Inverkehrbringer

Charbonneaux Brabant S.A.

Rue de Valmy 5 51062 Reims Cedex Frankreich