



Apfelessig 1 l

2.-



Würziger Speiseessig aus Äpfeln. Zum Würzen und Verfeinern von warmen und kalten Gerichten.

Artikelnummer 05640

Produktmerkmale

Apfelessig SGA 4.5° LANDI 1L

Der Apfelessig wird aus Schweizer Apfelmost hergestellt. Durch Fermentierung des Apfelweins wird mittels Essigsäurebakterien der würzige Obstessig hergestellt. Der schmackhafte Essig, welcher reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist, eignet sich bestens um Salatsossen selber zu mischen, zum Ansäuern von Getränken, zur Beigabe von Sossen und Gerichten aller Art, insbesondere für Gerichte mit Fisch und Geflügel. Das saure Nahrungsmittel dient auch als natürliches Konservierungsmittel, besonders bekannt sind Essiggurken und in Essig eingelegte Silberzwiebeln.

Die im Apfelessig enthaltenen Mikroorganismen wirken sich positiv auf die Darmflora aus und helfen bei der Entschlackung des Körpers. Der feine Essig aus Schweizer Äpfeln wird auch für viele andere Anwendungsbereiche genutzt. Häufig wird er auch in der Naturheilkunde genutzt, wo er in verdünnter Form für die Haar- und Hautpflege und die Körper- und Mundhygiene verwendet wird.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2024