Weingut Steininger GmbH

Verjus dry to cook Weingut Steininger



Art.-Nr.:	059462
Gebinde:	1 x 0,33l Flasche
Anbaugebiet:	Weinviertel
Anbauregion:	Niederösterreich
Farbe:	Weiß
EAN:	9120110354877

Preise

Flasche 5,00 € brutto

Preis pro Liter: 15,15 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Der Verjus Dry to Cook vom Weingut Steininger ist die feine, elegante Säure für die moderne Küche. Gewonnen aus früh gelesenen, grünen Trauben, bringt er Frische und Balance in jedes Gericht – ganz ohne dominante Essignoten. Sein trockener, klarer Charakter macht ihn zum idealen Begleiter für anspruchsvolle Rezepte, bei denen Präzision gefragt ist.**Geschmack & Stil**
Frisch, lebendig und harmonisch – mit einer natürlichen Säurestruktur und dezenter Frucht.**In der Küche**
Perfekt zum Abschmecken von Saucen, Fonds und Suppen, für feine Vinaigrettes, Marinaden, Fisch- und Gemüsegerichte. Auch zum Ablöschen hervorragend geeignet.**Besonderheit**
Verjus ist eine traditionsreiche Alternative zu Essig oder Zitrone und überzeugt durch seine kulinarische Vielseitigkeit und elegante Zurückhaltung.Ein Qualitätsprodukt vom Weingut Steininger für Köche, Genießer und alle, die feine Säure schätzen.

Zutaten

saurer Saft aus früh geernteten Trauben, enthält Vitamin C und Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	181kJ
Energie (kcal)	43kcal
Fett	<0,5g

Eiweiß	<0,5g
Kohlenhydrate	9,5g
Zucker	9,4g
Salz	<0,01g
Gesättigte Fettsäuren	<0,1g

