

# Weingut Steininger GmbH Verjus dry to cook Weingut Steininger



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

