

Schoenenberger® Hensel®

Bio Apfelessig Acerola

naturtrüb

Lebensmittel

- Mit ganzen Bio-Streuobstapfeln und Bio-Acerolakirschen, nicht gefiltert
- Zum Würzen von Speisen und Salaten
- Zum Marinieren und Konservieren von Gemüse, Früchten, Fisch und Fleisch
- Auch zur Körperpflege
- 5 % Säure, biologisch gewonnen

Artikel	Menge
----------------	--------------

Bio Apfelessig Acerola 1 Fl à 750 ml	
--------------------------------------	--

Art. Nr.: 02004210 | GTIN: 4006309042105 | PZN: 06078687

Anwendungen, Dosierung, Verzehrempfehlung

Zum Würzen von Speisen und Salaten, zum Marinieren und Konservieren von Gemüse, Früchten, Fisch und Fleisch.

Als Erfrischungsgetränk für einen belebten Start in den Tag: 2 TL in ein Glas Wasser einrühren.

Bei Bedarf mit Honig oder Agavendicksaft süßen.

Als Körperpflege zur Reinigung der Haut:

2 bis 3 EL pro Liter Wasser zum Einreiben oder 100 bis 200 ml pro Vollbad als Badezusatz.

Natürliches Fruchtfleisch – vor Gebrauch gut schütteln.

Zusammensetzung lt. Packungsangabe

Bio Apfelessig, Bio Acerolasaft (5 %).

Aufbewahrungshinweise und Haltbarkeit:

Nach dem Öffnen wieder sorgfältig verschließen und kühl aufbewahren.

DE-ÖKO-007

Inhaltsstoffe

Nährwertangaben

Tagesdosis pro	100 ml
Energie	71 kJ / 17 kcal
Fett	<0,5 g

Nährwertangaben

davon gesättigte Fettsäuren	<0,5 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	<0,5 g
Salz	<0,01 g

Vitamine / Mineralstoffe

Vitamin C	12 mg / 15,0 %
-----------	-------------------

% des Nährstoffbezugswertes

INFORMATIONEN

Der Hensel® Bio Apfelessig Acerola naturtrüb wird mit ganzen Äpfeln von Streuobstwiesen und Acerolakirschen aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt. Traditioneller Streuobstanbau trägt zum Erhalt alter Regional-Obstsorten bei, ist naturverträglich und fördert die Tier- und Pflanzen-Vielfalt.

Bei der Herstellung von Bio-Lebensmitteln wird laut Bio-Recht auf den Einsatz von genetisch veränderten Organismen verzichtet. Zudem werden bei diesem Produkt bewusst keine künstlichen Zusatz- und Hilfsstoffe eingesetzt.

Die im Süddeutschen hergestellte Bio-Essig-Spezialität wird nicht gefiltert, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schonen. Alle löslichen Mineralstoffe und Spurenelemente aus Apfel und Acerolakirsche bleiben erhalten.