

Schoenenberger® Hensel® Bio Apfelessig klar

Lebensmittel

- Mit ganzen Bio-Streuobstäpfeln
- Zum Würzen von Speisen und Salaten
- Zum Marinieren und Konservieren von Gemüse, Früchten, Fisch und Fleisch
- Als Erfrischungsgetränk
- Auch zur Körperpflege

| Artikel | Menge |
|---------|-------|
|---------|-------|

| | |
|---------------------|---------------|
| Bio Apfelessig klar | 1 Fl à 750 ml |
|---------------------|---------------|

Art. Nr.: 02004266 | GTIN: 4006309310730 | PZN: 12416013

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.

Zusammensetzung lt. Packungsangabe

Bio Apfelessig 5 % Säure, biologisch gewonnen.

Aufbewahrungshinweise und Haltbarkeit:

Nach dem Öffnen wieder sorgfältig verschließen und kühl aufbewahren.

DE-ÖKO-007

INFORMATIONEN

Der Hensel® Bio Apfelessig klar wird mit ganzen Äpfeln von Streuobstwiesen 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 auf den Einsatz von genetisch veränderten Organismen, künstlichen Zusatz- und Hilfsstoffen verzichtet.

Bei der im Süddeutschen hergestellten Bio-Essig-Spezialität wird darauf geachtet, die wertvollen Inhaltsstoffe der Äpfel zu schonen.