

Sherry Essig g.U.

Dieser Sherry-Essig verbindet eine angenehme, klare Säure mit viel aromatischer Tiefe. Sein leicht nussiges, karamelliges Profil macht ihn zum perfekten Partner für Vinaigrettes – besonders zu Salaten mit gebratenen Pilzen –, zum Verfeinern von Saucen sowie zum Deglacieren und Marinieren. Vielseitig in der kalten und warmen Küche einsetzbar, hebt er Gerichte, ohne andere Aromen zu überdecken.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

| | |
|---|----|
| Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l | Ja |
|---|----|

Sonstige Angaben

| | |
|----------|------------|
| Herkunft | Frankreich |
|----------|------------|

| | |
|-----------------|------|
| Enthält Alkohol | Nein |
|-----------------|------|

Inverkehrbringer

Charbonneaux Brabant S.A.
Rue de Valmy 5 51062 Reims Cedex Frankreich