

Feinkost: Vinagre de Jerez Reserva (Sherry-Essig)

Art-Nr. ES742102

Beschreibung Der Essig wird aus Sherry gewonnen und reift und lagert ca. 10 Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche nach dem traditionellen Solera- und Criaderas-System. Von seinem Ursprung an nimmt dieser Essig nach und nach immer dunklere Töne an, zunächst bernsteinfarben und mit zunehmender Lagerung mahagonifarben. In der [Nase](#) besitzt er ein kräftiges Aroma mit Noten von Vanille, Trockenobst und eingelegtem Holz. Am Gaumen ist er weich und fruchtig, begleitet von einer exquisiten Säure.

Inhaltsstoffe Aus Sherry gewonnener Essig, ca. 10 Jahre gereift und gelagert in Fässern aus amerikanischer Eiche nach dem traditionellen Solera- und Criaderas-System.

Allergene Enthält Sulfite.

Genuß der Feinkost Ideal zu einem Salat mit Sardellen oder einem Thunfisch-Tartar. Durch seinen würzigen aromatischen Beitrag passt er hervorragend zur asiatischen Küche.

Aufbewahrung An einem dunklen und trockenen Ort.

Hersteller der Feinkost Bodegas León Domecq

Erzeugeradresse Calle Justicia, 26-28
11403 Jerez de la Frontera, Cádiz
Spanien

Herkunft der Feinkost Jerez de la Frontera, Cádiz / Spanien

Energie in Joule

Energie in Kalorien

Fett

gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate

Zucker

Eiweiß

Salz

Gewicht 375 ml

EAN Code Produkt 8437023342084

EAN Code Karton

