

Birnen Balsam-Essig (250ml)

Region	Steiermark
Erzeuger	Gölles - Steiermark
Bestell-Nr.	XG01300

Was der Apfel und die Traube können, kann die Birne schon lange. Sie eignet sich nämlich prächtig zur Herstellung eines vorzüglichen Balsamessigs. Hierfür werden alte Mostbirnensorten gepresst und vergoren. Mit einer Reife von vier Jahren (im Eichenfass) ist dieser Balsam-Essig zwar jünger als seine Kameraden, kann jedoch mit einer herrlichen Fruchtnote punkten. Perfekt für als Begleiter zu Bittersalaten, Blau- und Weißschimmelkäse oder leckeren Desserts. Kann wunderbar kombiniert werden mit Erdnussöl, Hanföl, Haselnussöl, Leindotteröl oder Walnussöl.



Allergene	Sulfite		
Energie	952 kj / 224 kcal		
Fette	k.A., davon gesättigte Fettsäuren: k.A.		
Kohlehydrate	52 g, davon Zucker: 52 g		
Ballaststoffe	k.A.		
Eiweiß	k.A.	Salz	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD555