

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
- Als Körperpflege zur Reinigung der Haut

Artikel **Menge**

Bio Apfelessig 1 Fl à 750 ml

Art. Nr.: 02004266 | 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:
2–3 EL pro Liter Wasser zum Einreiben oder 100–200 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 laut Bio-Recht auf den Einsatz von genetisch veränderten Organismen verzichtet. Zudem werden bei diesem Produkt bewusst keine künstlichen Zusatz- und Hilfsstoffe eingesetzt.

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