

Schoenenberger® Hensel® Bio Apfelessig

naturtrüb

Lebensmittel

- Mit ganzen Bio-Streuobstäpfeln, nicht gefiltert
- Zum Würzen von Speisen und Salaten
- Zum Marinieren und Konservieren von Gemüse, Früchten, Fisch und Fleisch
- Auch zur Körperpflege
- 5 % Säure, biologisch gewonnen

Artikel	Menge	Grundpreis	Preis (UVP)
---------	-------	------------	-------------

Bio Apfelessig	1 Fl à 750 ml	4,33 € / 1000 ml	3,25 €
----------------	---------------	------------------	--------

Art. Nr.: 02004230 | GTIN: 4006309042303 | PZN: 06078670

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.

Natürliches Fruchtfleisch – vor Gebrauch gut schütteln.

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 naturtrüb 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.

Die im Süddeutschen hergestellte Bio-Essig-Spezialität wird nicht gefiltert, um die wertvollen Inhaltsstoffe der Äpfel zu schonen. Alle löslichen Mineralstoffe und Spurenelemente des Apfels bleiben erhalten.