

Schilcheressig 250 ml

Für das gewisse Extra:

Eine Spezialität mit typischem Schilcheraroma im biologischen Gärverfahren aus dem Wein der Blauen Wildbachertraube hergestellt. Feinfruchtig, würzig am Gaumen und mit einer harmonischen Säure.

Passt sehr gut zu Käferbohnsalat, Karottensalat in Kombination mit Kürbiskernöl, Olivenöl und Traubenkernöl.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Vor Licht und Wärme geschützt lagern. Haltbarkeit gilt für ungeöffnete Flasche.
---------------------------------------	---

Hersteller

Ölmühle Hartlieb GmbH Mühlweg 1 A-8451 Heimschuh

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Essig aus dem Wein der Blauen Wildbachertraube